

# Réfectoire scolaire

L'inscription au réfectoire scolaire 2024-2025 pour la pause de midi se fait exclusivement en ligne. Les inscriptions pour l'année scolaire 2024-2025 seront ouvertes le mercredi 26 juin 2024.

**Pour inscrire votre enfant au réfectoire, complétez ce [formulaire en ligne](#).**

Consultez le [Règlement du réfectoire scolaire](#)

Consultez le [Flyer de présentation du réfectoire scolaire](#)

Consultez les [menus servis](#) au réfectoire scolaire

Chargez le [FORMULAIRE demande d'adaptation de repas pour allergies ou intolérances alimentaires](#)

En cas d'allergie, sans le document ci-dessus, la cuisine du réfectoire ne pourra pas répondre aux besoins spécifiques de votre enfant.

Consultez la [Procédure de prise en charge des allergies](#)

**Le réfectoire scolaire est ouvert** de 11h50 à 14h les lundi, mardi, jeudi et vendredi **aux enfants de 7P à 11S**. L'inscription est obligatoire, y compris pour une fréquentation occasionnelle. Chaque élève inscrit dispose d'un compte personnel identifié au moyen d'un code-barres. Il est possible de charger le compte en tout temps pour un nombre de repas déterminé. Le prix du repas est de CHF 9.-. Le chargement se fait par virement bancaire ou postal sur le compte suivant :

**IBAN CH85 0076 7000 C032 3294 0** auprès de la Banque Cantonale Vaudoise de Lausanne

**Titulaire du compte :** Commune du Mont-sur-Lausanne, Route de Lausanne 16, 1052 Le Mont-sur-Lausanne

**Indiquer le nom et prénom de l'enfant comme motif de versement.**

**Pour les enfants qui disposent déjà d'une carte réfectoire, l'inscription reste obligatoire chaque année.** L'enfant utilisera la même carte que celle qu'il possède actuellement.

**Pour les nouveaux inscrits, la carte réfectoire sera remise le premier jour de la venue de l'enfant au réfectoire** (deux codes-barres supplémentaires à conserver seront transmis à cette occasion). L'élève garde son code d'année en année tant qu'il fréquente le réfectoire.

**Le compte devra toujours présenter un solde positif suffisant.** Un courriel de rappel automatique sera envoyé lorsque le compte présentera un solde inférieur à CHF 36.-. Les parents sont responsables de tenir un décompte des repas.

**L'annulation d'un repas pour une absence prévisible** (courses d'école, camps ou autres congés) **incombe aux parents**. Pour éviter le gaspillage alimentaire, **ces absences doivent être annoncées 48 heures avant**. Les menus non décommandés seront débités du compte.

**L'annulation d'un repas pour une absence non-prévisible** (maladie, accident...) **doit être faite au plus tard avant 8h le jour même**. L'annonce de l'absence par les parents est obligatoire. Les menus non décommandés seront débités du compte.

Les repas occasionnels peuvent-être commandés au plus tard le jour ouvrable précédent jusqu'à midi.

Prière d'aviser le réfectoire par courrier électronique [refectoire@lemontsurlausanne.ch](mailto:refectoire@lemontsurlausanne.ch) ou par téléphone au 021 316 89 20 (possibilité de laisser un message sur le répondeur).

# Quelle prise en charge ?

L'équipe qui accueille les enfants durant la pause de midi est composée de sept personnes dont un-e animateur-trice socioculturel-le, formé dans une haute école spécialisée. Ensemble, ils apporteront toutes les compétences nécessaires et complémentaires pour l'accompagnement des enfants.

Pour tous les enfants inscrits auprès de la Commune, la pause de midi est organisée de la façon suivante. Les responsables de l'accueil au réfectoire établissent la liste des présences et les parents des enfants absents non-excuses sont contactés par téléphone. Lorsque l'absence n'est pas expliquée au téléphone par les parents, la police administrative prend le relais, en collaboration avec les parents. Tous les enfants mangent et restent au réfectoire jusqu'à 12h45. De 12h45 jusqu'à la reprise des cours, les enfants sont répartis en groupes supervisés par un adulte. Les enfants sont tenus de rester dans le groupe qui leur est attribué et ne peuvent pas quitter le réfectoire sans être accompagnés. Ce sont les responsables du réfectoire qui organisent les groupes.

Pour assurer un bon fonctionnement de la pause de midi, il est indispensable de pouvoir compter sur la collaboration des parents et des enfants. En particulier, :

- **tous les enfants inscrits doivent se rendre au réfectoire dès la fin des cours**
- **toutes les absences planifiées (camps, course d'école, rendez-vous médicaux, etc.) doivent être signalées par les parents au moins 48 heures à l'avance par e-mail à [refectoire@lemontsurlausanne.ch](mailto:refectoire@lemontsurlausanne.ch)**
- **toutes les absences imprévues (maladie, etc.) doivent être annoncées avant 8h le matin du repas au secrétariat des écoles (021 316 86 00)**
- **un enfant qui arrive au réfectoire après 12h20 est considéré comme absent non-excuse**
- **tous les enfants doivent respecter les règles et les consignes données par les responsables.**

En cas de non-respect des règles ou des consignes, l'enfant recevra un avertissement écrit du responsable (voir Règlement du réfectoire scolaire). Après trois avertissements, celui-ci pourra être exclu du réfectoire et de la prise en charge communale jusqu'à la fin du semestre. Les dégâts éventuels aux locaux et infrastructures incombent aux parents.

**Les enfants des classes de 9 à 11S bénéficient de la même organisation et sont donc soumis aux mêmes contraintes que les 7 à 8P exceptés ceux dont les parents auront fait une demande formelle de dispense en cochant la case prévue à cet effet dans le formulaire d'inscription en ligne.**

## A propos des repas servis aux enfants

### Nourrir des enfants

La promotion de la santé des usagers du réfectoire scolaire est un élément fondamental de la prise en charge. Les plats sont élaborés sur la base des recommandations nutritionnelles (OFSP et SSN) et permettent de couvrir une partie des besoins de la journée. Une diététicienne diplômée et deux responsables nutrition accompagnent l'équipe de cuisine et veillent au bon équilibre des repas ainsi qu'à la qualité des produits. L'objectif pédagogique est de sensibiliser les élèves à l'importance de bien manger, tout en expérimentant la consommation d'aliments « plus difficiles » ou moins connus par le biais de préparations qu'ils apprécient.

### Provenance et nature des produits

Le concept de proximité avec les fournisseurs et les producteurs est valorisé. Les cultures et élevages offrent une traçabilité complète de la méthode de l'élevage et de culture jusqu'à l'assiette des enfants. Des contrôles et des visites sur les lieux de production sont régulièrement réalisés et les produits travaillés sont analysés pour écarter tout risque de suspicion sanitaire et de composants nocifs. L'objectif est de proposer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

## Composition des plats

Le repas se compose d'une entrée, d'un plat complet (avec protéines, féculents et légumes) et d'un dessert. L'entrée à choix, avec crudités, est servie sous forme de dips de légumes, de salade, de smoothie ou de potage. Pour accompagner le plat principal, deux légumes à choix sont proposés. Les féculents et sources de protéines sont variés sur la semaine. Une fois par semaine, le repas est de type végétarien, avec une source de protéine sous forme d'œufs, de fromage, de tofu ou de soja. Le dessert est alternativement aux fruits ou à base de produits laitiers. Une corbeille de fruits est toujours à disposition.

Ces préparations sont élaborées à la cuisine du Collège du Mottier.

## Taille des assiettes

Les portions servies suivent les recommandations de la SSN. Elles varient en fonction de l'âge des enfants. Toutefois, les enfants peuvent profiter sur demande d'un deuxième service en fonction de leur appétit.

## Gestion des déchets

Les déchets alimentaires sont pesés chaque jour. Une analyse mensuelle est établie afin de prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire. Les restes alimentaires et déchets (serviettes en papier, emballages de desserts lactés) sont triés par les enfants lorsqu'ils rapportent leur plateau.

## Contrôle qualité

Le prestataire se soumet chaque semestre à l'indicateur Beelong qui a été développé par l'Ecole Hôtelière Lausanne. L'analyse Beelong porte sur les critères Provenance, Saison, Mode de production, Climat et ressources, Transformation des produits. Par ailleurs, des contrôles sont effectués régulièrement sur les sites par les responsables nutrition et le responsable de cuisine du prestataire. Les enfants ont la possibilité de s'exprimer auprès des encadrants et de l'équipe de cuisine. Une boîte à idées est également à la disposition des enfants et permet de recueillir leurs suggestions et préférences.

## Le prestataire Novae

Cliquez ici pour plus d'info à propos du [prestataire Novae](#).