



Rentrée : un nouveau prestataire ♦ la cantine et des ♦crans interactifs

NEWS

EDUCATION

Tuesday, august 31, 2021

Rentrée ♦e : un nouveau prestataire ♦ la cantine et des ♦crans interactifs

Cap sur les nouveautés !



Les Ecrans Num♦riques Interactifs en classe : un succ♦s qui s♦tend

Equip♦es en tout num♦rique depuis plusieurs ann♦es (Tableaux et Vid♦oprojecteurs Interactifs, classes num♦riques mobiles pour les ♦l♦ves, enseignants dot♦s de PC ou tablette), les ♦coles de Vélizy-Villacoublay vont connaître une nouvelle innovation en la mati♦re. Apr♦s avoir exp♦riment♦ avec succ♦s le premier Ecran Num♦rique Interactif (ENI) ♦ l♦cole Mozart, la Commune s♦engage dans un plan progressif de renouvellement des anciens ♦quipements par ce tout nouvel outil digital. Onze ENI sont ainsi install♦s d♦s cette ann♦e pour le plus grand plaisir des enfants et des enseignants. Un support d'apprentissage toujours plus riche et ludique favorisant concentration, motivation et participation !

Voir le reportage :



Du nouveau à la cantine !



Un nouveau prestataire a été désigné pour l'élaboration et la livraison des repas servis à la cantine. Il s'agit de la société Elior, dont la cuisine centrale yvelinoise d'Épône est labellisée Pôpinère du goût pour son haut niveau d'exigence dans la qualité des produits et des préparations.

Parmi les marqueurs de qualité exigés par la Commune :

- des produits issus de l'agriculture biologique et labellisés (viande Label Rouge, poisson MSC pêche durable et frais une fois par mois)
- des produits français (100% pour la viande et les oeufs) et locaux (partenariat avec la coopérative des agriculteurs Bio d'Ile-de-France)
- des crudités aux saveurs gustatives préservées grâce à la légumerie de la cuisine centrale
- et toujours du pain frais yvelinien

Un cahier des charges ambitieux

Le prestataire est engagé et évalué sur 26 engagements et 52 critères, parmi lesquels les techniques de cuisson, l'utilisation de produits frais et de saison ou l'élaboration de recettes. Elior travaille en parallèle avec l'Institut Paul Bocuse sur le comportement alimentaire des enfants afin de faire du repas un moment de plaisir.

De la tablette à l'assiette ?

Le personnel sera équipé d'une tablette numérique pour faciliter la traçabilité des produits servis. Ce service permet également d'adapter les quantités et réduire le gaspillage.

Plus de tri, moins de déchets

Tout au long de l'année des actions de sensibilisation sont menées pour inciter les enfants à consommer de manière éco-responsable. A partir du mois de septembre, les élèves seront amenés à trier davantage encore les restes de leur plateau. 20% des déchets collectés seront utilisés pour le compostage et 80% traités par méthanisation, un procédé qui transforme les biodéchets en gaz et fertilisants pour les terres agricoles.

En raison du changement de prestataire de restauration collective, les menus de septembre ne peuvent pas être publiés dans cette édition des Echos. Retrouvez-les sur le site de la Ville [Mon quotidien > Éducation > La restauration scolaire](#)

Chaque soutien scolaire : un coup de pouce pour tous !

La Ville propose une aide financière pour permettre à tous les enfants volontiers de bénéficier de cours de soutien scolaire. Un dispositif unique en France pour accompagner les jeunes vers la réussite.

Qui peut en bénéficier ?

- Tous les élèves du CM1 à la terminale
- Chaque enfant d'une famille

Comment ça marche ?

- Faire une demande en mairie, ou directement en ligne Mes démarches en ligne > Toutes les démarches > Education > Chèque soutien scolaire
- La participation de la Commune est calculée selon le Quotient Familial
- La dotation est versée par virement bancaire après la réalisation du cours

+ d'infos sur [Mon quotidien > Education > Chèque soutien scolaire](#)