

Nos conseils pour la rentrée en maternelle :

La première rentrée de votre enfant est une étape très importante pour lui. Voici quelques informations et conseils pour que tout se passe sereinement :

- La rentrée en maternelle des petites sections est échelonnée sur deux jours : les 2 et 3 septembre 2019 afin que l'adaptation de votre enfant se fasse en douceur. Vous recevrez un mail vous informant du jour de rentrée et la liste des classes sera affichée devant les écoles maternelles les jours précédents cette rentrée.

- Les horaires sont les suivants : Ecoles maternelles Louise Michel et Jacques Prévert : **8h30/11h30 et 13h30/16h30** (ouverture du portail 8h20 et 13h20)

- Le petit parking de la maternelle Jacques Prévert est interdit aux véhicules, il y a un accès piétons pour les familles

- Pensez à écrire le nom de vos enfants sur leurs affaires afin de bien les retrouver

- Repérez le chemin de l'école quelques jours avant la rentrée pour familiariser votre enfant au trajet

- Pensez à faire vos réservations cantine, centre de loisirs et périscolaire du matin et du soir (si besoin) dans le portail famille avec le code que le service régie périscolaire vous a remis lors de l'inscription scolaire

- Afin de répondre à vos questions pratiques, vous avez deux associations de parents d'élèves ainsi qu'un conseil ALSH :

conseil.alsh.entraigues@gmail.com

Le Service Régie Périscolaire :

Dans ce lieu d'accueil unique, « le Service régie périscolaire » permet de faciliter vos démarches administratives (dossier unique) et de vous accompagner tout au long du parcours éducatif de votre enfant, c'est un guichet qui regroupe les services municipaux en lien direct avec les écoles, l'Enfance-Jeunesse et service jeunesse et loisirs.

Le Service périscolaire offre un accueil individuel pour vos inscriptions à l'école, à la restauration scolaire, aux centres de Loisirs (mercredis et vacances) et au périscolaire du matin et du soir tout au long de l'année.

Dans votre espace portail famille vous avez accès aux menus en ligne.

Sur le site de la ville www.ville-entraigues84.fr vous avez également les menus en ligne et les réponses aux questions que vous pourriez vous poser.



Ce service vous propose :

- Un accueil physique, téléphonique et électronique pour vous informer
- Un accueil personnalisé pour vous recevoir en toute confidentialité
- Une régie centralisée pour traiter vos règlements par chèque, espèces, carte bleue, CESU, carte temps libre, et paiement en ligne
- Un portail famille Agora Plus avec un logiciel qui vous propose de manière individualisée, confidentielle et sécurisée, votre gestion des réservations et paiements pour toutes les activités
- Une mini formation pour vous faciliter l'utilisation du portail famille

Accueil périscolaire : le principe est la règle du non cumul des 2 accueils périscolaires (matin + soir) pour un enfant. C'est pour cela qu'une demande de dérogation doit être fournie. Une fois le dossier validé, il y a lieu de réserver les places d'accueil périscolaire jusqu'à la veille afin de pouvoir garantir un encadrement en conséquence conforme aux effectifs. L'accueil périscolaire est soumis à une faible participation financière par séance en fonction du quotient familial (0.15€ / 0.30€ ou 0.50€ par séance) le matin et (0.30€/0.60€ ou 1€) par séance le soir.



Restauration scolaire :

Les tarifs de la restauration scolaire n'ont pas changé **depuis 15 ans** (2,45 €). Il s'agit d'une volonté municipale pour permettre aux familles et aux enfants en particulier de bénéficier d'un repas de qualité chaque jour à un prix accessible à toutes les bourses. Les repas sont réalisés dans une cuisine centrale moderne permettant de rationaliser la confection des repas. Les menus sont réalisés autant que possible avec des produits locaux et faits maison. Les menus sont suivis par une diététicienne qui accompagne l'équipe de la restauration scolaire dans la préparation des menus et veille au bon équilibre alimentaire et au respect de la qualité.

Félicitations à toute l'équipe de la cuisine centrale qui a obtenu en avril 2016 un agrément sanitaire national et européen pour son activité en liaison froide. Cet agrément, de haut niveau, est le résultat de toute une synergie déployée par les agents de la cuisine centrale.

Le niveau d'hygiène de la cuisine centrale jugé très satisfaisant par la Direction Départementale de la Protection des Populations :

Le 6 février dernier, une inspection sanitaire de la Direction Départementale de la Protection des Populations a été réalisée à la cuisine centrale de la commune. Lors de son rapport, la DDPP a jugé le niveau d'hygiène de la cuisine centrale **"Très satisfaisant"**. Ce rapport a été publié sur le site interministériel Alim'confiance. Le niveau très satisfaisant correspond à des établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures. Prévues par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, la publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État. Depuis le 3 avril 2017, le site interministériel Alim'confiance – ainsi que l'application mobile Alim'confiance – sont accessibles afin de donner accès aux premiers résultats des contrôles officiels réalisés depuis le 1er mars 2017, date d'entrée en vigueur du décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 relatif à la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments.



**Bonne
vacances
à tous**



ENTRAIGUES
SUR LA SORGUE