

LA LETTRE AUX PARENTS

PRINTEMPS 2015

ÉDITO

Chers parents,

Pour poursuivre la politique volontariste engagée dans les domaines de l'Enfance, la Petite Enfance a intégré la Ville de Metz depuis le 1^{er} janvier.

Cela se traduit par l'élaboration d'un projet éducatif pour les 0/11 ans mais également par la mise en œuvre d'une lettre aux parents commune aux deux pôles, illustrant ainsi le rapprochement de nos missions.

Cette lettre a pour vocation de vous informer sur les actions de la Ville envers les écoles, mais aussi celles concernant l'accueil des plus petits. Actualités, retour en image, infos pratiques, agenda, etc, sont au rendez-vous dans ce nouveau format.

Par ailleurs, la Ville de Metz met aussi tout en œuvre sur son site internet metz.fr pour vous faciliter la recherche d'informations. Une nouvelle rubrique « Famille » a été créée et nous vous invitons à la découvrir metz.fr/famille

Elle vous permettra de trouver une réponse précise aux questions que vous vous posez pour vos enfants de 0 à 11 ans.

Bonne lecture,

Danielle Bori

Adjointe au maire en charge de l'enfance, de l'éducation et de la famille

Myriam Sagrafena

Conseillère municipale déléguée à la petite enfance



← Chantier du restaurant scolaire la Corchade. Equipement certifié NF HQE Bâtiments Tertiaires, label récompensant les performances énergétiques et environnementales. Ouverture prévue en septembre 2015.

→ Les enfants du multi-accueil Les Marmousets fêtent Mardi gras.



PEDT : Un projet collectif et dynamique

Le Projet Éducatif de Territoire (PEDT) favorise la participation et l'implication de tous les acteurs de la communauté éducative.

Les 2 et 24 février derniers, parents, enseignants et associations se sont retrouvés aux restaurants scolaires des Isles et de la Grange-aux-Bois pour participer à des ateliers autour des 4 orientations du projet : améliorer l'information et renforcer le dialogue avec la communauté éducative, améliorer l'organisation de la prise en charge de l'enfant, renforcer les liens entre les différents temps de vie de l'enfant et enrichir les temps périscolaires.

L'objectif de ces rencontres est de faire des propositions concrètes pour construire un plan d'actions.

Les participants ont ainsi eu l'occasion d'échanger sur la place des enfants, la reconnaissance et la lisibilité du travail des différents acteurs, le recrutement et la formation des agents d'encadrements, la révision des leçons, etc.

Les idées seront analysées par les services pour connaître la faisabilité technique, humaine et financière, mais aussi pour établir une date de mise en œuvre possible.

Prochaine étape : restitution de l'analyse des services après les vacances de Pâques aux membres du comité de suivi.

AGENDA

Portes ouvertes

11 avril de 9h30 à 12h30

Ludothèque
Maison de la Petite Enfance
22A rue du Wad-Billy

Fête du jeu

30 mai

Ludothèques municipales
(Ancienne ville, Sablon,
Patrotte/Metz Nord et
Borny)

Fêtes de quartier

25 mai : Boileau Prégénie

31 mai : Metz Centre

Fête du Ruisseau

30 et 31 mai

Vallières

Fête des Quatre Vents

30 mai

Sablon
& Hannaux-Frécot-Barral

Zoom / Projet de ville



20 mars

Réouverture de la Jardinothèque quartier Devant-les-Ponts. Jardin pédagogique destiné aux enfants de 2 à 6 ans détenteurs du Pass'Eveil.

Renseignements et programme des animations sur metz.fr/famille

Projet de ville / Zoom

Le « fait maison »

La Ville de Metz et la société Elior travaillent en partenariat depuis 4 ans à la fabrication et livraison des repas consommés par les écoliers de Metz et par les enfants accueillis au sein des multi-accueils municipaux. La volonté de servir des plats « fait maison » est une réalité et permet à l'équipe de production de la cuisine centrale, dirigée par Monsieur Krommenacker, de mettre en avant l'excellence de leur métier de cuisinier. Par exemple, toutes les viandes en sauce sont fabriquées

traditionnellement (cocotte de bœuf Lorrain aux « 4 épices », etc) ainsi qu'une partie des desserts (moelleux au chocolat, le fameux gâteau aux carottes, etc) et des entrées chaudes (cake aux olives et à l'emmental, etc). Les assaisonnements comme les vinaigrettes ne sont pas en reste avec des recettes spécifiques fabriquées maison telles que sauces aux agrumes ou vinaigrette au caramel. La restauration scolaire sur la Ville de Metz a encore de beaux jours et de bonnes recettes traditionnelles devant elle.

Recette

Cake aux olives et à l'emmental Recette proposée par la cuisine centrale

Pour 1 cake d'environ 500 g, il vous faut :

3 oeufs entiers bio
150 g de farine
60 g d'huile de tournesol
8 g de levure chimique
70 g de lait 1/2 écrémé
100 g d'emmental râpé
30 g d'olives noires en rondelles
1 moule à cake

Pour 238 cakes d'environ 500g, la cuisine centrale utilise :

650 oeufs
35,76 kg de farine
11,92 l d'huile de tournesol
2,38 kg de levure chimique
16,69 l de lait 1/2 écrémé
23,94 kg d'emmental râpé
6,58 kg d'olives noires
238 moules à cake

Mettre dans un récipient la farine, l'emmental râpé, les olives et la levure. Mélanger à la cuillère. Ajouter les œufs et mélanger. Verser le lait jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Finaliser le mélange en versant l'huile petit à petit. Mettre cette pâte dans votre moule à cake beurré et cuire 45 minutes au four à 180°.

À déguster tiède ou froid. Bon appétit.

Pour tout renseignement, Allo Mairie

 **N°Vert** **0 800 891 891**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Rentrée scolaire 2015-2016

Inscriptions scolaires, au périscolaire du matin et à la restauration scolaire du 30 mars au 7 mai en Mairies de quartier.