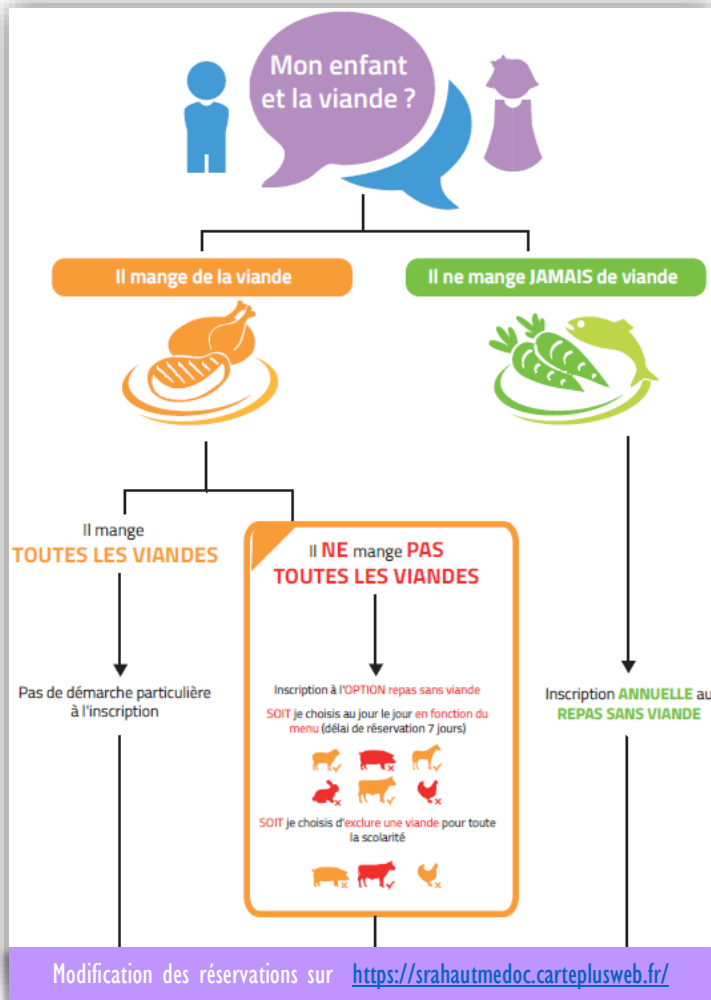
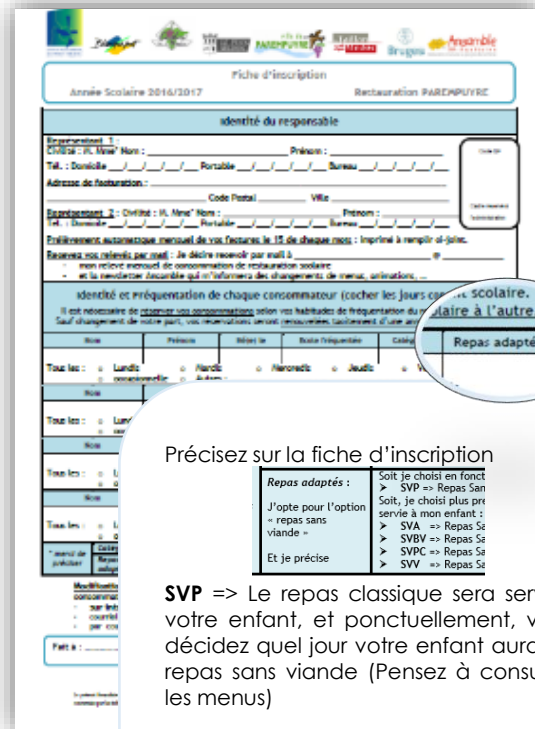


Mon enfant ne mange pas certaines viandes Ou ne mange jamais de viande Que dois-je faire ?

La lettre d'information – Inscriptions 2020

Fiche d'inscription
Année Scolaire 2014/2017
Restauration PAREMPUYRAC

Identité du responsable

Prénoms : _____ Nom : _____ Prénom : _____

Tél. : Domicile _____ Portable _____ Bureau _____

Adresse de facturation : _____ Code Postal : _____ Ville : _____

Equipement : 1 - Civilité : M, Mme, Mlle Nom : _____ Prénom : _____

Tél. : Domicile _____ Portable _____ Bureau _____

Prélèvement automatique mensuel de vos factures le 12 de chaque mois : Imprimé à remplir et à retourner.

Recevez nos relances par mail : Je désire recevoir par email à _____

Il est nécessaire de préciser vos coordonnées selon vos habitudes de fréquentation du restaurant scolaire.

Identité et préférence de chaque consommateur (cocher les jours de repas adaptés à l'autre)

Repas adaptés *	Prénoms	Noms	Maternel	Primaire	Collège	Lycee

Tous les : Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Tous les : Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Tous les : Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Tous les : Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Partir à : _____

Précisez sur la fiche d'inscription

Repas adaptés :	Soit je choisis en fonction de :
J'opte pour l'option = repas sans viande =	> SVP => Repas Sans Viande
Et je précise	Soit, je choisis plus précisément à mon enfant : > SVA => Repas Sans Viande > SVBV => Repas Sans Viande Bœuf/Veau > SVPC => Repas Sans Viande Porc/Collé > SVV => Repas Sans Viande Volaille

SVP => Le repas classique sera servi à votre enfant, et ponctuellement, vous décidez quel jour votre enfant aura un repas sans viande (Pensez à consulter les menus)

SVA => Votre enfant aura tous les jours de l'année un repas sans viande

SVBV ou **SVPC** ou **SVV** => Vous décidez d'éliminer définitivement et automatiquement pour toute la scolarité une viande en particulier (Bœuf/veau ou porc ou volaille)

Les repas sans viande sont confectionnés par des diététiciennes et possèdent les mêmes apports nutritionnels et protéiques qu'un repas avec viande.

Concrètement, les 5 plats protidiques sans viande servis sur une semaine respectent le rythme suivant : plat à base d'œuf, préparation pâtissière, mélange de légumes / céréales / légumineuses, chacun 1 fois par semaine et, 2 fois par semaine, un plat à base de poisson ou de fruits de mer. Exemple d'une semaine de menu :

Lundi



Filet de Poisson

Mardi



Tarte aux légumes

Mercredi



Omelette

Jeudi



Compotée de pâtes, légumes et fèves

Vendredi



Lasagnes au saumon

Et côté cuisine ?