

L'Éducation passe aussi par le goût

AVENANCE ENSEIGNEMENT est l'entreprise que l'établissement des Maristes a choisie pour assurer le service de restauration pour vos enfants.

Spécialisée dans les services de restauration en milieu scolaire et universitaire, AVENANCE ENSEIGNEMENT a pour vocation d'apporter une dimension d'éducation : découverte du goût, apprentissage de l'autonomie, enseignement des bonnes conduites alimentaires.



Vos enfants sont à un âge où ils acquièrent l'apprentissage de la vie en société et où se développe leur autonomie.

La présence rassurante des adultes qu'ils connaissent doit pouvoir laisser les enfants s'affirmer dans leurs choix.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que ce concept donnera entière satisfaction à tous.

Nathalie FAURE, Directrice.

OGEC Les Maristes
14 rue Antonin Vallon – B.P. 85
26302 BOURG DE PÉAGE CEDEX
Tél. : 04 75 72 70 50 – Fax : 04 75 72 70 57

Avenance Enseignement
OGEC Les Maristes
14 rue Antonin Vallon – B.P. 85
26302 BOURG DE PÉAGE CEDEX
Tél. : 04 75 02 99 24


Avenance
— Elix —

De la nouveauté



**au Restaurant Scolaire
de l'École Primaire
DES MARISTES**

Favoriser l'autonomie de chaque élève et contribuer à le rendre responsable

■ Le Self Qui Fait Grandir est un concept de restauration novateur qui accueillera tout au long de l'année les enfants de primaire sur l'école des Maristes. Résolument axé sur l'éducation alimentaire, la découverte du goût, l'apprentissage de la vie en collectivité et de l'autonomie, le respect des rythmes de chacun, il participera au bon développement des enfants.



La nouveauté se situe dans le parcours de l'enfant et le choix qui lui est proposé :

■ Un buffet froid sur lequel il pourra choisir entre deux entrées, deux laitages et deux desserts.

■ Les menus sont conçus pour être équilibrés quels que soient les envies de l'enfant selon le principe d'un choix piloté (ex: choix en dessert entre un fruit et un autre fruit).

■ Des meubles de proximité sont installés près des tables. Ils contiennent les verres, les couverts et le pain. Ainsi, le plateau est plus léger et plus facile à transporter.

■ Un plat principal toujours chaud !



Un meuble chaud est prévu auprès duquel les enfants viendront se faire servir par une hôtesse dès qu'ils auront terminé leur entrée.

Veiller à une amélioration constante du cadre

■ Savoir concilier autonomie et responsabilité :

☺ Le Self Qui Fait Grandir est le premier concept de restauration en buffets adapté aux écoles primaires. S'il se situe dans le prolongement logique du projet pédagogique de l'école, ce concept se caractérise par sa dimension socialisante, festive et joyeuse.



Le parcours de l'enfant en images: un pas vers l'autonomie

