

**ASSOCIATION ENFANTS DE LA VALLEE
31 RUE DU GEISBOURG
68 240 KAYSERSBERG 03 89 78 11 41
enfantsdelavallee@wanadoo.fr**

**CONVENTION
FOURNITURES DES REPAS AUX
MULTI ACCUEILS DE LA VALLEE DE KAYSERSBERG
A partir du 24/08/09**

Les multi-accueils de la vallée de Kaysersberg situés à Kaysersberg, Sigolsheim, Hachimette et Orbey font appel à un service de livraison de repas en liaison chaude pour 70 à 85 d'enfants du lundi au vendredi.

Les enfants accueillis ont de 10 semaines à 4 ans en majorité, les repas bébés sont fournis à partir de 6 mois ; les repas enfants à partir de 18 mois.

Les structures sont fermées trois semaines en août, une dizaine de jours en fin d'année, deux à trois ponts dans l'année.

Les repas sont livrés dans un conditionnement réglementaire afin de respecter la liaison chaude et la liaison froide et les règles d'hygiène.

Les livraisons sont réalisées entre 10h et 11h et en fonction du lieu de départ et du type de liaison mise en place.

10H00 SIGOLSHEIM 10H15 KAYSERSBERG
10H30 HACHIMETTE 10H45 ORBEY .

Quelques principes :

- élaboration des repas à partir des légumes et fruits de saison et des produits locaux voire bio ;
- viande de qualité suffisamment tendre ;
- poisson sans arête au moins une fois par semaine si possible aussi pour les bébés
- préparation maison des potages, purées, sauces et desserts ; sauce à part autant que possible ;
- assaisonnements à base de sel, vinaigre et huiles végétales variées ;
- limiter l'utilisation d'épices et de sel dans les plats ;
- éviter les fruits à coques.

Quantités indicatives :

- repas bébé :
 - viande, poisson, fromage, œuf , non pané sans friture et sans charcuterie (mixé sur place) 40g cru
 - purée de légumes moulinés 1/2 pommes de terre– 1/2 légumes verts 200 grammes + beurre ou huile 5 g + 100g échantillon
 - pas de matière grasse
 - pas de sel
 - compote 200 g sans sucre + 100g échantillon

- repas enfants :
 - crudités avec vinaigrette 50 à 80 grammes
 - purée, pâtes, pommes de terre ou riz 150g
 - légumes / féculents 75g et 75g
 - beurre ou huile 5 g
 - part de viande ou poisson 40 grammes cuits ou 1 œuf
 - non pané sans friture et sans charcuterie sauf exception
 - produit laitier selon GEMRCN
 - 1 fruit frais ou un fruit cuit de préférence sans sucre ou peu sucré
 - Limiter le sel

Le pain est à commander en plus.

Le prestataire veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans le cadre de la liaison chaude et froide et assurera le contrôle de la température (2° à 4° pour le froid, 63 ° pour le chaud) et des dates de péremption des produits livrés et utilisés.

Les multi-accueils conservent 5 jours les échantillons de 100g des repas fournis. Les températures des réfrigérateurs sont suivis chaque jour ; celles des bain-marie, chaque semaine. Ces informations pourront être transmises en cas de nécessité.

Le nombre de repas par catégorie sera envoyé de façon hebdomadaire.

Les modifications de prix devront être annoncées avec un mois de préavis.

La convention sera renouvelée chaque année par tacite reconduction sauf dénonciation par courrier recommandé avec un préavis de six mois.

Fait à Kaysersberg le 16/07/09

En deux exemplaires

Le prestataire

Mme Grass
Présidente