



SAINT CŒUR
ENSEMBLE SCOLAIRE



Il y a quatre ans, le Conseil d'Administration de l'OGECIC Saint Cœur et Notre Dame a lancé une réflexion approfondie sur la restauration scolaire. Après de nombreuses discussions sur les sites possibles, études de faisabilité et consultations de professionnels, la décision a été prise de restructurer les espaces existants.

Après la rénovation du self des collégiens et lycéens en 2022, nous débutons en juin 2024 les travaux de restructuration de la cuisine et des salles de restauration pour les élèves de primaire et maternelle du Saint Cœur. Le curage de la chapelle et des caves se déroulera sur les cinq premiers mois, la réhabilitation interviendra en suivant.

Conscients de l'importance de maintenir la continuité de la restauration, des dispositions ont été prises avec Moov&Cook pour installer en aout une cuisine provisoire ainsi qu'un module pour salle de restauration dans la cour de l'école Saint Cœur.

Un communiqué à l'automne vous tiendra informés de l'avancement des travaux.

« Nous comprenons que ces ajustements temporaires peuvent soulever des questions ou des inquiétudes légitimes. Notre priorité absolue est d'assurer une transition aussi fluide que possible, et nous tenons à souligner l'engagement soutenu du Chef Aurélien et de son équipe. Pour faciliter l'organisation, nous vous encourageons à inscrire vos enfants pour l'année scolaire dès la rentrée. Nous vous offrons cependant la flexibilité exceptionnelle de pouvoir modifier une inscription ou désinscription jusqu'à J-7 via EcoleDirecte et pour permettre la production de 700 repas dans une cuisine provisoire restreinte, un menu unique sera également servi aux collégiens et lycéens.

Nous vous remercions sincèrement de votre compréhension et de votre soutien pendant ces travaux de rénovation. Ces efforts aujourd'hui sont la promesse d'un meilleur environnement pour nos enfants demain. Nous sommes disponibles pour répondre à toutes vos questions et préoccupations.

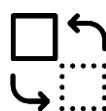
Les chefs d'établissement »



Chef encadrant la même équipe sur place

Pause méridienne non délocalisée

Repas chaud respectant l'équilibre nutritionnel



POUR TOUS,

Inscription à J-7

Menu unique adapté

SPÉCIFICITÉS

Ecole NOTRE DAME : Passage à l'inscription sur EcoleDirecte

Ecole SAINT CŒUR : Salle à manger provisoire accessible



Mise aux normes

Cuisine fonctionnelle pour travailler des produits frais
Accueil des élèves dans un espace dédié et adapté
Tri et traitement des biodéchets
Ergonomie pour le personnel



Coûts des travaux et équipements

2,6 millions d'€

Installation et location cuisine provisoire pendant les travaux - 350 000 €

Subventions du Conseil Régional - 183 000 €



MOOV & COOK, en savoir plus : <https://www.moovandcook.com/>