

ANNEXE III. CONGES SCOLAIRES - APCS

Lors des vacances scolaires ou fermeture des écoles européennes lors des journées pédagogiques par exemple, des accueils pédagogiques « congés scolaires » peuvent être organisés.

Les dates des vacances scolaires de l'école européenne de Bruxelles I - Berkendael sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.eeb1.com/en/school-holiday-calendar/>

Pour ce type de d'accueil pédagogique, le Contractant proposera, à la demande de l'OIB, une offre pour une journée comprenant une collation du matin, un repas du midi et un goûter. Le Contractant fournira les menus détaillés 2 semaines à l'avance pour vérification, par rapport au cahier des charges. Cette offre devra reprendre et mentionner les allergènes, tels que définis par la réglementation en vigueur.

Le soumissionnaire veillera à respecter les grammages et la fréquence indiquées dans le tableau ci-dessous, pour l'accueil pédagogique congés scolaires:

MENU TYPE : Congés Scolaires - Fréquence et quantité par groupe d'âge					
Collation du matin			Quantité		
		unité	4 – 5 ans	6 – 8 ans	9 – 12 ans
Fruit	-Grand fruit (pomme, poire, banane,...)	Pièce	1	1	1
	-Petit fruit (abricot, clémentine, prune...) Les fruits seront ; frais, entiers, de saison et de bonne maturité.	Pièce	2	2	2
Eau	L'eau du robinet fournie en carafe dans la mesure du possible (ou sinon l'eau de source faiblement minéralisée (<500mg/L)	ml	200	200	200
Repas du midi					
Potage ou crudités	- potage de légumes de saison frais ou surgelés	ml	120	150	150
	- Crudités de saison	g	50	50	60
Pain frais	Baguette/mini piccolo	gr	30	30	30
Viande, volaille (Poids cuit)	- Fraîche - En petits morceaux ou émincée - Volaille : 2 fois/semaine - Préparation à base de viande hachée : 100% pur bœuf de	gr	50	70	85

	qualité (max. 1 fois/semaine)				
Poisson (Poids cuit)	- Filet ou dos, sans arêtes - Frais ou surgelé - Pêche durable - Frits : fréquence maximale 1 fois/15 jours (non cumulable avec des féculents frits)	gr	50	70	85
Alternatives végétariennes (Poids cuit)	- Sans panure - 1 fois par semaine (avec un mercredi par mois)	gr	50	70	85
Ovo-produits (Poids cuit)	- Œufs code d'élevage soit 0, soit 1	gr	<u>50</u>	<u>70</u>	<u>85</u>
Sauce	- Déglçage du jus de cuisson, assaisonnement (estragon, romarin, thym...) - Lactée (béchamel, crème 40% MG...), assaisonnée (curry, fromage, estragon...): 1 fois par semaine - Coulis de légumes	ml	45	45	45
Féculent (Poids cuit)	- Pomme de terre, patate douce, - Purée non lyophilisée (1fois par semaine) - Préparation à base de pomme-de-terre (gratin Dauphinois...), - Pâtes, riz, blé, semoule de blé... : 2 fois/semaine en alternance - Pâtes en plat principal - Croquette de pomme de terre : 1 fois/15 jours (non cumulable avec le poisson frit)	gr gr gr gr gr gr	125 125 125 125 175 100	150 150 150 150 190 100	200 200 200 175 190 150

Légume (Poids cuit)	Frais ou surgelé nature, de saison. Les conserves sont exclues, à l'exception des tomates pelées et concentrées et les compotes	gr	125	150	150
Dessert	- Fruits : frais, de saison, bonne maturité	Pièce	1	1	1
	- Grand fruit (banane, pomme, poire, kiwi, orange...)	Pièce	2	2	2
	- Petit fruit (abricot, clémentine, prune...)	gr	150	150	150
	- Fraises, ananas, melon...	gr	125	125	125
	- Yaourt nature entier + coulis (1 fois sur 5)	gr	20	20	20
Eau	Fournie en carafe	ml	200	200/300	200/400
Goûter					
Idem que pour l'accueil pédagogique post-scolaire ANNEXE II. GOÛTER - APPS (Annexe II au partie 2 : Clauses Techniques)					