

مطاعم مستدامة

مطعم مدرسي مجاني 100%

لأكثر من 13000 تلميذ في البلدية الجديدة

لمزيد من المعلومات عن المطعم المدرسي،
زوروا موقع saintdenis.fr أو امسحوا الكود -
رمز الاستجابة السريعة.



أعزاءنا السكان،

إن مجانية المطاعم المدرسية إجراء قوي في مجال التضامن، والصحة العامة، والقدرة الشرائية للأسر. وقد قام فريقنا البلدي بتطبيق هذه السياسة تدريجياً منذ عام 2021. فالمطعم مجاني لجميع الأطفال من مرحلة الروضة حتى الصف الخامس الابتدائي (CM2) في سان-دوني، ولتلاميذ الصف الخامس في بيبرفيت منذ العام الماضي. وقد امتد هذا الإجراء هذا العام ليشمل صفوف الثالث والرابع الابتدائي (CE2 و CM1) في بيبرفيت. وبذلك، سيستفيد 13000 طفل في البلدية الجديدة لسان-دوني من المطعم المجاني! ونحن فخورون جداً بذلك!



ماتيو آنتون
عمدة سان-دوني



ميشيل فوركا
عمدة بيبرفيت-سور-سين المفوض



ليلي تمل
نائبة عمدة سان-دوني المفوضة المكلفة بالتعليم والطفولة والمطاعم والحياة المدرسية



عبيدة حنيفة
نائبة عمدة بيبرفيت-سور-سين المفوضة المكلفة بالتعليم وبرنامج النجاح التربوي والطفولة والأنشطة اللاصفية

تمثل إستراحة الغداء، التي تتضمن وجبة مجانية وعالية الجودة، امتداداً حقيقياً للخدمة العامة في مجال التعليم. وهي إجراء شامل يتماشى مع مبدأ مجانية التعليم العام، الذي يشكل أساس مدرسة الجمهورية.

وقد بادر العديد من الأهّل بالتسجيل وحساب حصتهم الأسرية لضمان قبول أطفالهم. ولتحسين هذه الخدمة أكثر، سيتم تبسيط نظام التسجيل والحجز، كما قررنا إلغاء الغرامة في حال عدم الحجز: المطعم متاح مجاناً مع ضرورة الحجز المسبق. وسيتم توفير متابعة فردية لمساعدتكم في شبايك الخدمات الأسرية وفي مراكز الرعاية خلال شهر سبتمبر. ولن يتم تحميلكم أي تكلفة عن الوجبات خلال هذا الشهر الذي يُعتبر فترة «تأقلم» مع نظام الحجز.

المطعم ليس مجرد مكان لتناول وجبة متوازنة، بل هو أيضاً فرصة لتعلم الذوق، والتغذية السليمة، والتنمية المستدامة، فضلاً عن كونه وقتاً للمتعة والتفاعل الاجتماعي والتشارك.

تلتزم المدينة بمعايير الجودة في إطار مبادرة «مطعمي المسؤول» (Mon Restau Responsable)، وتعمل بشكل ملموس لزيادة الوجبات «المعدة منزلياً»، واستخدام المنتجات العضوية والمعتمدة، والقضاء على استخدام البلاستيك. ومن خلال تقديم وجبة نباتية ثالثة أسبوعياً، تعمل المدينة بشكل فعلي لتحسين التغذية وتقديم وجبات أكثر احتراماً للبيئة.

في هذه المطوية، ستجدون جميع المعلومات المفيدة حول وقت الوجبات والإجراءات المطلوبة لحجز مطعم أطفالكم بشكل صحيح.

مطعم مدرسي مجاني بالكامل 100%

تم تطبيق نظام المجانية تدريجياً منذ عام 2021، وأصبح المطعم مجانياً بالكامل مع بداية العام الدراسي 2026-2025 لأكثر من 13000 تلميذ في المدارس الحكومية التابعة للبلدية الجديدة. يشمل ذلك تلاميذ مرحلة الروضة حتى الصف الخامس الابتدائي (CM2) في سان-دوني، وتلاميذ الصف الثالث حتى الخامس الابتدائي (CE2 إلى CM2) في ببيرفيت-سور-سين.



في سان-دوني، المجانية تعني طعاماً عالي الجودة!

الهدف؟ تعزيز وتحسين خدمات المطاعم في سان-دوني، من خلال اعتماد التزامات جديدة كل عامين تكون أكثر طموحاً في مجال جودة واستدامة التموين، مكافحة الهدر الغذائي وتقليل استخدام البلاستيك.

التزمت المدينة منذ عام 2018 بمبادرة الجودة «مطعمي المسؤول» (Mon Restau Responsable). وفي إطار اليوم الثاني للتغذية الذي سيقام في 24 سبتمبر 2025 بسان-دوني، سيتم عرض نتائج الفترة 2023-2025 واعتماد التزامات جديدة للفترة 2025-2027.

تم تطوير هذه المبادرة من قبل مؤسسة الطبيعة والإنسان (Fondation pour la Nature et l'Homme) وشبكة ريسكو (Restau'Co)، بالتشاور مع محترفي قطاع المطاعم الجماعية، بهدف دعم الجهات المحلية الراغبة في تقديم وجبات صحية وعالية الجودة وصديقة للبيئة.



كواليس المطاعم المدرسية
(فيديو 2023):

14.50 يورو

التكلفة الإجمالية للبلدية لكل طفل خلال استراحة الغداء (تشمل الوجبة، الخدمة، والإشراف).

12000

وجبة تقدم يومياً في المطاعم المدرسية، وبخدمة التوصيل للمنازل، ودور رعاية المسنين.

48

مطعماً مدرسياً في إقليم البلدية الجديدة.

تغذية سليمة لنمو سليم: مطعم مجاني ومسؤول

تحمل شهادة «العلامة الحمراء» (Label rouge) لضمان تربية في الهواء الطلق محترمة لرفاهية الحيوان. اللحوم الطازجة من العجل، البقر، والخنزير فرنسية ومعظمها من نورماندي. تأتي من سلسلة إنتاج ذات جودة (العلامة الحمراء والقلب الأزرق الأبيض) وبعضها عضوي.

قوائم طعام أكثر توازنًا

- **اختيار الأطعمة:** يتولى أخصائي التغذية إعداد وضمان توازن قوائم الطعام المقدمة وضمان توازنها الغذائي.
- **قوائم نباتية:** منذ العام الدراسي 2024-2025، تم إدخال قائمة نباتية ثالثة أسبوعيًا في مقاصف سان-دونني. في بيرفريت - سور - سين، يتم تقديم وجبتين نباتيتين أسبوعيًا. تساعد هذه القوائم في الحفاظ على صحة الأطفال بتقليل البروتينات الحيوانية، وتقليل البصمة الكربونية للوجبات.
- **في هذا السياق، وقعت المدينة في 25 سبتمبر 2024 ميثاق علامة «أطباق خضراء» التي أنشأتها جمعية الأطباق النباتية، والتي تثبت التزام البلدية بتقديم أطعمة نباتية في قوائمها.**

وقت الظهيرة

- **لحظة مهمة من اليوم:** يعمل مشرفونا على جعل وقت استراحة الغداء لحظة هادئة ومناسبة لاحتياجات الأطفال.



منتجات عالية الجودة

- **منتجات محلية ومن الزراعة العضوية:** 30% من المواد الغذائية المشتراة من المطبخ المركزي هي منتجات من الزراعة العضوية. أكثر من 12% من المنتجات محلية و50% تحمل شهادة جودة بيئية. يشمل ذلك جميع فئات المنتجات. يُعتبر المطبخ المركزي رائدًا في توريد المنتجات غير المتوافقة مع المعايير التجارية (مثل الفواكه «القبيلة» أو ذات أحجام غير نمطية).
- **رفاهية الحيوان:** وقعت سان-دونني في 5 أكتوبر 2024 ميثاق «إيتيكا» لرفاهية الحيوان، الذي يهدف إلى تقديم أغذية تحترم رفاهية الحيوان في جميع مراحل الإنتاج: التربية، النقل، والذبح.
- **المزيد من الأطباق «المعدة منزليًا»:** يختار المطبخ المركزي الأطعمة الأقل معالجة، لتعزيز تغذية تحافظ على صحة أطفالكم وزيادة عدد الأطباق والحلويات «المعدة منزليًا».
- **تقليل زيت النخيل لحماية البيئة:** معظم البسكويت المقدم للأطفال مضمون خالي من زيت النخيل.
- **لحوم وأسماك من مصادر مسؤولة بيئيًا:** الأسماك من صيد مستدام ومسؤول للحفاظ على النظام البيئي البحري. يؤتى بالدجاج الطازج من المزارع التي



المزيد من المسؤولية

يوميًا أي بانخفاض يقدر بـ 47%. وتهدف الوصول إلى 50% بحلول 2027.

< يتم جمع الخبز غير المستهلك وغير المستخدم في المطاعم، حيث يجفف ويطحن بعناية ليعاد استخدامه كمكون أساسي من قبل طهاة المطبخ المركزي في تحضير كعكة «غاسبشوك» (Gaspichoc). يحب الأطفال هذه الكعكة وتقدم بانتظام خلال الوجبات الخفيفة.

< يتم تحويل الهدر الغذائي عبر عملية التخمير الحيوي (الميثنة) من خلال التعاون بين اتحاد «بلين كوميون» وشركة «سويز»، حيث تتحول هذه النفايات إلى غاز حيوي وسماد عضوي يعاد إلى التربة.



كل ما تريد معرفته
عن المطعم المدرسي:

المطاعم المدرسية في بيرفيت-سور-سين:

يتم تقديم الوجبات في المطاعم المدرسية العشرة في بيرفيت سور سين وإلى الأشخاص غير القادرين على الاعتماد على أنفسهم في المنازل من قبل النقابة المشتركة بين البلديات متعددة المهام (SIVOM) في ستان-بيرفيتيه.

تقوم SIVOM بإعداد ما يصل إلى 2200 وجبة يوميًا. تقدم المدرسة عرّضًا غذائيًا عالي الجودة، مع 26% من المواد الغذائية المسؤولة بيئيًا، منها 22% من الزراعة العضوية، بالإضافة إلى وجبة نباتية واحدة في الأسبوع.

ابتداءً من العام الدراسي 2025-2026، ستقوم فرق من قسم المطاعم المستدامة في البلدية الجديدة بإجراء تقييم للهدر الغذائي.

تطمح البلدية إلى تطوير العرض الغذائي ليصبح أكثر صحة وأكثر استدامة وذو جودة أفضل.

• **الوجبة:** في سان-دوني، تتكون الوجبة من 4 عناصر لرياض الأطفال و5 عناصر للمرحلة الابتدائية، مع تقديم كل عنصر بكميتين: للشهية الصغيرة وللشهية الكبيرة. أما في بيرفيت - سور - سين، فتحتوي الوجبة على 4 عناصر لكل من رياض الأطفال والمرحلة الابتدائية. يتم تكيف كميات الطعام حسب احتياجات وشهية كل طفل، مع إمكانية الحصول على وجبة إضافية مع الحفاظ على التوازن الغذائي.

• **تقليل البلاستيك:** تعمل المدينة على الانتقال إلى نظام غذائي مدرسي أكثر استدامة باستبدال العبوات البلاستيكية ذات الاستخدام الواحد بعبوات من الفولاذ المقاوم للصدأ بدءاً من صيف 2026. هذا التحول سيققل من البصمة الكربونية والنفايات الناتجة عن تقديم الطعام من مرحلة الإنتاج إلى وصولها إلى صحن الطفل.

• **الحد من الهدر الغذائي:** تشارك جميع المطاعم في البلدية الجديدة في مكافحة الهدر الغذائي.



يتمثل ذلك في إجراءات ملموسة مختلفة:

< التبرع بالفائض الغذائي، عندما يكون ذلك ممكناً، لجمعيات مكافحة الفقر الغذائي مثل دار التضامن في سان-دوني لتوزيعه مجاناً على المحتاجين، إضافة إلى منظمات مثل فوائض ممتازة (Excellents Excédents).

< تنفيذ خطط يومية لمكافحة الهدر الغذائي من قبل الموظفين والمشرّفين التي تجمع بين التباعد الأخلاقي والبيئية والتعليمية.

< منذ 2016، تبنت المدينة سياسة للحد من الهدر الغذائي في المطاعم. وقد انخفضت كمية النفايات الغذائية من 140 غراماً إلى 74 غراماً لكل طفل

حجز إلزامي للمطعم المدرسي

المطعم مجاني بنسبة 100% لجميع التلاميذ في رياض الأطفال والمدارس الابتدائية في سان-دوني، وتلاميذ الصف الثالث إلى الخامس الابتدائي (CE2 إلى CM2) في بيرفيت-سور-سين. لمكافحة الهدر الغذائي وضمان تأطير مناسب للوجبات، يعد الحجز إلزامياً لحضور المطعم المدرسي، وكذلك حساب الحصة الأسرية، حتى بالنسبة للأطفال المستفيدين من بروتوكول الاستقبال الفردي (PAI).



كيف يتم الحجز؟

- إذا حجزت، لكن طفلي غائب أو إذا نسيت الحجز وطفلي يأكل في المطعم

سيتم استقبال جميع الأطفال حتى دون حجز مسبق. في حال عدم احترام مواعيد الحجز/الإلغاء، سيتم فرض رسوم ابتداء من المرة الرابعة في نفس الشهر (حسب الحصة الأسرية).

- أحجز سنوياً

أحجز دفعة واحدة:

< من خلال الدخول إلى موقع:

<https://www.saintdenis.fr>

(قسم démarches «إجراءات» ثم enfance «الطفولة»).

< أو عبر ملء استمارة ورقية (متوفرة في شبابيك الخدمات الأسرية، أو الملحقات البلدية، أو مراكز الترفيه) وتسليمها إلى شبابيك الخدمات الأسرية أو الملحقات البلدية.

- أحجز أو أعدل أو ألغى حسب احتياجاتي

< من خلال الدخول على موقع:

<https://www.saintdenis.fr>

(قسم démarches «إجراءات» ثم enfance «الطفولة»)، 3 أيام قبل تاريخ الوجبة كأقصى حد (الاثنين لوجبة الخميس التالي).

< أو عبر ملء استمارة ورقية متوفرة في شبابيك الخدمات الأسرية أو مراكز الترفيه وتسليمها إلى مكاتب الخدمات الأسرية أو الملحقات البلدية على الأقل 8 أيام قبل تاريخ الوجبة (من الاثنين إلى الجمعة).

لمساعدتكم:

وسيطات ووسطاء رقميون متواجدون في شبابيك الخدمات الأسرية لمساعدتكم في الحجز عبر: saintdenis.fr

شبابيك الخدمات العائلية

مديرية الطفولة

< 39 bis, rue de Strasbourg

93200 Saint-Denis

01 49 33 70 94

< 2, place de la Libération

93380 Pierrefitte-sur-Seine

01 72 09 36 42

لجميع التلاميذ الملتحقين برياض الأطفال والمدارس الابتدائية في سان- دوني وتلاميذ الصف الثالث إلى الخامس الابتدائي في بييرفيت- سور- سين:

مجاني	مدفوع (حسب الحصة الأسرية)	كيف يتم تطبيق الرسوم عند عدم احترام مواعيد الحجز أو الإلغاء؟	
✗		للمرة الأولى	خلال هذا الشهر، حجزت، لكن لم يأكل طفلي في المطعم
✗		للمرة الثانية	
✗		للمرة الثالثة	
	✗	ابتداء من المرة الرابعة	
✗		لم يأكل طفلي في المطعم رغم أنني قد حجزت. أبلغ عن غيابه خلال 8 أيام في شبائيك الخدمات الأسرية أو الملحقات البلدية أو على saintdenis.fr	
✗		للمرة الأولى	خلال هذا الشهر، أكل طفلي في المطعم دون أن أكون قد حجزت
✗		للمرة الثانية	
✗		للمرة الثالثة	
	✗	ابتداء من المرة الرابعة	
✗		لم يتمكن طفلي من الأكل في المطعم لأن المؤسسة كانت مغلقة، أو لأنه شارك في رحلة مدرسية، أو بسبب غياب المعلم/ة	

مبلغ الفاتورة:

سعر الوجبة في مركز الترفيه (حسب الحصة الأسرية)

المطبخ المركزي

اختارت مدينة سان-دوني إعداد وإنتاج وتوزيع وجبات الأطفال المقدمة في المطاعم. يوميًا، يتم طهو ما يقرب من 9800 وجبة في المطبخ المركزي البلدي، الذي يقدم أيضًا وجبات لدار المسنين وحضنة «خطوات صغيرة» (A petits pas) والأشخاص غير القادرين على الاعتماد على أنفسهم في منازلهم.

تعمل مديرية المطاعم المستدامة بالمدينة بالتعاون مع المطبخ المركزي لنقابة SIVOM في ستان-بييرفيت لتوفير 2200 وجبة يوميًا للأطفال وكبار السن في بييرفيت.

جودة حائزة على جوائز وتكريمات:

حصلت سان-دوني على جائزة «المفضلة» لدى لجنة التحكيم 2023 في مسابقة المطاعم المتمردة التي تنظمها جمعية «آن بلس بيو» (Un Plus Bio).



هل تعلم؟

- لمحاربة التضخم وتحسين جودة المواد الغذائية، زادت ميزانية التغذية للبلدية بنسبة 35% خلال 5 سنوات (بين 2020 و2025).
- يمكن استقبال الأطفال الذين يعانون من حساسية غذائية في المطعم بعد وضع بروتوكول استقبال فردي (PAI) من قبل الطبيب المدرسي، بإحضار سلة طعامهم الخاصة. ولهذا الغرض، وفرت المدينة علبة طعام (lunchbox) للأطفال المعنيين مع بداية العام الدراسي 2024-2025.



كل ما تريد معرفته
عن المطبخ المركزي:

182

عاملة وعامل في مجال التغذية يعملون في 48 مطعمًا مدرسيًا في المدينة.

1.7

مليون وجبة يتم إعدادها وطهوها وتوزيعها سنويًا في المطبخ المركزي.

47

عاملة وعامل في المطبخ المركزي.