

REPAS TRAITEUR DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES 2026-2027 **INFORMATION POUR LE COORDONATEUR DU SERVICE DE GARDE**

Voici plusieurs informations concernant les repas traiteur des services de garde dans les écoles primaires de la région de Portneuf que nous desservons.

Notre priorité :
**Une cuisine axée sur la saine alimentation et sur le fait maison
que les enfants aiment !**

Résumé des tâches que le personnel du service de garde devra effectuer :

- Faire parvenir le lien pour passer les commandes aux parents ainsi qu'au personnel en début d'année. Cette information sera transmise par le traiteur.
- Lors des journées de livraison, distribuer les repas aux enfants
 - o Une feuille des présences vous sera remise à chaque journée pour aider l'acheminement aux enfants qui ont du traiteur
 - o Réchauffer seulement les repas chauds au micro-ondes. Le nom de l'enfant est inscrit sur chaque plat afin de faciliter la distribution

Résumé des tâches que les parents devront effectuer :

- Passer leur commande sur notre site transactionnel prévu à cet effet
- Effectuer leur paiement directement avec le traiteur
- Aviser le traiteur des absences de leur enfant

Les boîtes à lunch sont individuelles. Cela inclut :

- Dans le chaud = Une entrée, le repas principal, le dessert, les ustensiles et serviette de table (2x contenants tenus par un élastique)
 - Dans le froid = Un sandwich, une salade, 2 accompagnements, le dessert, les ustensiles et serviette de table (1x contenant)
- Le breuvage est à la discrétion des parents s'il souhaite l'ajouter.

**BOÎTE À
LUNCH
CHAUDE**



**BOÎTE À
LUNCH
FROIDE**



Les enfants ayant des allergies ou des intolérances pourront également y adhérer. Les repas seront adaptés. Le personnel peut passer aussi leur commande !

L'offre inclut également :

- Le jour de l'anniversaire de l'enfant, son dessert aura une touche spéciale ! (Sans frais)
- Il y a 3 choix de repas de remplacement disponibles en tout temps si le menu du jour ne convient pas.
- Les contenants et les ustensiles sont compostables/biodégradables.
(Un geste pour l'environnement parce que cela est important pour nous chez Concept Gourmet en plus de vous offrir un bel exemple d'enseignement à vos élèves sur l'impact des choix de contenants sur la nature)



Choisir Concept Gourmet, c'est :

**Offrir à vos élèves l'énergie dont ils ont besoin.
Des enfants qui mangent bien apprennent mieux !
Collaborons au bien-être des enfants !**



Concept Gourmet est un partenaire fondateur d'une plate-forme en ligne pour faciliter la prise de commande des repas traiteur dans les écoles canadiennes. Dès l'année scolaire 2026-2027, vos parents ainsi que le personnel pourront utiliser le site pour effectuer et planifier leurs commandes, faire leur paiement et pour annuler un repas en cas d'absence. Tous cela par eux-mêmes et au même endroit. Beaucoup plus facile d'utilisation et sera super efficace ! Cela aidera grandement en premier lieu les parents puis aussi les responsables des services de gardes ainsi que nous le traiteur pour diminuer les erreurs. 😊 Un grand pas pour aider les commissions scolaires !



Augmentation de la portion enfant. Afin de répondre à l'appétit de tous, nous augmenterons la portion enfant. La portion complète (adulte) sera toujours disponible également pour les bons mangeurs et les adultes.

Tâche réduit pour les écoles. Un seul envoi durant l'année (en août) afin d'informer les parents et le personnel.

Ajout de l'option de pouvoir commander la journée même pour le midi.
(En fonction de vos journées de livraisons)

Tarification

Le coût pour l'année 2026-2027 est de 6,90\$/boîte du jour.
Aucun frais de livraison

Pour toutes questions, n'hésitez pas à communiquer avec moi.
Merci,
Salutations,

Caroline Bélanger
Chef | Propriétaire

418 285-7251

1335, Boulevard Bona-Dussault,
Saint-Marc-des-Carières, Qc G0A 4B0
conceptgourmet@hotmail.com