

La ville de Mende est dotée de sept écoles publiques et trois écoles privées. Ce sont 1157 élèves qui prennent chaque jour le chemin de l'école.

Près de deux mois après la rentrée scolaire, les écoliers ont tous pris leurs marques, que ce soit avec le personnel communal ou avec leurs professeurs des écoles et avec les AESH (Accompagnant des Elèves en Situation de Handicap).

Atsem, personnel de service et agents de cuisine : aux petits soins pour vos enfants

32 ATSEM et agents accueillent vos enfants dès 7h30 tous les jours d'école et jusqu'à 18h15 ! Les ATSEM et personnels de service ont pour mission d'assurer l'entretien des locaux, la garderie et le bon déroulement du temps de cantine.

Mais leur fonction va bien au-delà, avec l'aide apportée aux professeurs des écoles pendant les temps d'apprentissage, la surveillance pendant les récréations ou les siestes pour les plus petits.

Bienveillantes, elles savent apporter réconfort à vos enfants : petits chagrins et menus bobos sont vite oubliés grâce à elles !

En juin dernier, elles ont suivi trois séances de formation à une nouvelle technique de nettoyage des sols : la pré-imprégnation des bandeaux de lavage. Résultat : une réduction substantielle de la quantité d'eau et de produit de lavage utilisée et une amélioration de la protection de la santé des agents municipaux (diminution des troubles musculo-squelettiques).



ETAPS-OTAPS : l'apprentissage du sport à l'école



4 Educateurs/Opérateurs Territoriaux des Activités Physiques et Sportives (ETAPS-OTAPS), employés par la Ville, interviennent dans l'ensemble des écoles publiques mendoises. Ils participent à la mise en œuvre de la politique de la ville. Ainsi, ils animent plusieurs séances par semaine pour chaque classe dans les écoles élémentaires et dans les classes de moyenne et grande section de maternelle. Suite au départ en retraite de Thierry Turquet, Cyril Dalle

intègre, à la rentrée des vacances d'automne, l'équipe des ETAPS, auprès de Sébastien Klémentik, Laurent Galtier et Julien Titi Guei.

Du gibier au menu de la restauration scolaire



Lors de l'assemblée générale de la Fédération des Chasseurs de la Lozère en avril dernier, Laurent Suau, alors maire de Mende, avait proposé de valoriser à la cuisine centrale de l'Hôpital Lozère les produits de la venaison. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de la Ville de mettre en valeur les produits issus du territoire.

Le 1^{er} octobre dernier, un civet de cerf servi au self-service de l'hôpital a ravi les papilles des agents,

de Jean-Claude Luceno, directeur de l'hôpital Lozère, de Laurent Suau, adjoint au maire, de Stéphanie Maurin, conseillère municipale déléguée aux écoles et d'administrateurs de la Fédération des Chasseurs. D'ici à Noël, une fois par mois, seront donc servis à la cantine des écoles des produits issus de la chasse.

Le chef cuisinier Jean Covillault de retour à Mende

Après la préparation d'un premier repas servi dans les cantines scolaires en octobre 2023, Jean Covillault est revenu à Mende les 17 et 18 octobre dernier, dans le cadre de la Semaine du Goût.

Le participant à la quatorzième édition de l'émission Top Chef, diffusée sur M6, a fait son retour à la cuisine centrale de l'hôpital Lozère pour élaborer et cuisiner un menu sur le thème «le cochon rose».



Né à Mende et formé à l'Institut Paul Bocuse, Jean Covillault, est le petit-fils d'Henry Giral qui fut tailleur de vêtements et président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Lozère de 1972 à 1998.

Etudes surveillées



Un système d'études surveillées est proposé dans toutes les écoles élémentaires publiques de Mende, pour les élèves du CP au CM2.

D'une durée de 45 mn à 1 h, les séances ont lieu 2 à 4 jours par semaine et sont encadrées par du personnel de l'Education Nationale, rémunéré par la Ville.

L'inscription s'élève à 1€ par enfant et par séance, sur inscription préalable.