



Commission de Restauration

Compte-rendu de la visite de la cantine de l'école Primaire par Sylvie Marchal, le 8 octobre 2013

L'objet de la visite était de me rendre compte par moi-même de la qualité des repas, ayant entendu des échos relativement négatifs sur la cantine.

La salle est disposée avec des grandes tables rectangulaires et des tabourets. Le service commence à 11h30, avec une organisation par classes.

Maternelles et CP

Les plateaux sont déjà posés sur les tables avec un morceau de pain, l'entrée, le laitage et le dessert. Les ADSEM sont au service et ça se passe très bien. L'eau est servie par les ADSEM.

Pas de couteau; viande (saucisse) pré coupée.

Bémol: La salade de fruits déjà servi et à côté de la salade de tomates, donc certains enfants (les tout-petits) mangent le dessert avant le reste. Confusions, envie ?

Les petits prennent, en général, 30mn (grandes sections) à 40mn (petites sections) pour déjeuner.

Après le repas, les plateaux sont déposés par les ADSEM pour les maternelles et par les élèves dès le CP sur une étagère séparant le point vaisselle. Lydie, la responsable, apprend aux enfants à rassembler les déchets dans l'assiette avant de la poser sur l'étagère.

La personne à la vaisselle récupère les cartes de cantine souvent oubliées sur les plateaux.

CP

Même repas que les maternelles, les pichets d'eau sont sur la table; des couteaux sont ajoutés.

Restes de nourriture plus importants chez les CP.

CE1

Ils prennent leur plateau et se servent au self sachant qu'ils doivent prendre uniquement sur l'étagère du bas (3 étages) (même entrée et dessert que les maternelles et CP). Pain à disposition dans une corbeille.

CE2 et CM1

Certains CM1 qui doivent aller au Deutsche club déjeunent avec les CE1.

Il y a 3 choix d'entrée et autant de dessert. La protéine est au choix (poisson ou saucisses).

Bémol: La présentation n'est pas bien comprise par les enfants. Sont présentés carottes, saucisses, pâtes, puis poisson couvert pour qu'il reste au chaud sur le côté... pas assez à vue des enfants qui ne savent qu'ils peuvent en prendre !

13h00 : le choix est toujours aussi important. Lydie prend soin de réapprovisionner les entrées et desserts; Barack est aux commandes du chaud et il est très actif.

Les professeurs sont dans la même salle avec une séparation (paravent).

13h30 : fin du service; le timing est plutôt serré (remarque de Mme Quatrepoint), sachant que les CM2 ne sont pas servis ici cette année.

Pour les enfants allergiques, une note a été distribuée aux parents afin qu'ils prévoient des couverts avec le repas de leurs enfants... Ce n'est pas toujours respecté. Demander à ce que les sacs ou boxes soient notés aux **NOM et CLASSE** de leur enfant.

	MATERNELLES	CP	CE1	CE2	CM1	INSTITUTRICES & PERSONNEL
ENTREE	Tomates en salade	Tomates en salade	Tomates en salade	Salade de choux rouge, Melon, pastèque,	Salade de choux rouge, Melon, pastèque	Lydie leur prépare une belle salade pour <u>menu léger</u> . Tomate chèvre, salade verte.
PLAT	Saucisse de Strasbourg Pâtes Carottes	Saucisse de Strasbourg Pâtes Carottes	Saucisses (ils peuvent demander 2 saucisses) pâtes carottes	Choix de saucisses ou poisson (lieu en sauce)		
LAITAGE	Yaourt Sucré "Danone" (6,9% de sucre...vrai sucre)	Yaourt Sucré "Danone" (6,9% de sucre...vrai sucre)	Yaourt sucré "Danone" (6,9% de sucre...vrai sucre)	Kiri, vache qui rit, part de brie, yaourt sucré (6,9% de sucre, vrai sucre).	Kiri, vache qui rit, part de brie, yaourt sucré (6,9% de sucre, vrai sucre).	Kiri, vache qui rit, part de brie, yaourt sucré (6,9% de sucre, vrai sucre), Danone Bifidus
DESSERT	Salade de fruits en boite	Salade de fruits en boite	Salade de fruits en boite	Raisin, poire, compote de pomme Corbeille de fruit aussi. (pomme, orange, banane)	Raisin, poire, compote de pomme Corbeille de fruit aussi. (pomme, orange, banane)	Salade de vrais fruits (copieuse)
	Pain sur plateau	Pain sur plateau	Pain en self, pichet d'eau	Pain en self, pichet d'eau	Pain en self, pichet d'eau	Baguette sur la table, pichet d'eau

Mon point de vue

Certains parents rapportent que leurs enfants disent que « ce n'est pas bon », d'autres que leurs enfants ne mangent rien à la cantine. Lors de ma visite du 8 octobre, j'ai vu du personnel dévoué, une assez bonne organisation et une nourriture variée et de qualité moyenne à bonne. Compte tenu du coût modeste facturé par repas, le rapport qualité/prix m'a paru bon ce jour-là.

Cependant, au-delà du fait qu'il faut rester vigilant sur la qualité de la préparation, les deux questions fondamentales sont :

- Au niveau des enfants : faut-il privilégier ce qu'ils veulent manger ou la diversité alimentaire proposée par la cantine ?
- Au niveau du budget des familles : Pour améliorer la qualité de la prestation, il faudrait demander à SCOLAREST de nouvelles propositions et de rajouter du personnel. Mais les parents seront-ils prêts à voir une augmentation des prix ?