

Compte-rendu visite cantine école Jules Ferry du lundi 13 janvier 2025

En présence de :

- **Mairie :** Anne Barwicki, Valérie Lotieff, Mélanie (responsable des temps de cantine)
- **Parents d'élèves :** Maha Hanna, Lila Sebbouh – Bendjebbour

Encadrement : 2 agents (Arnaud et Mélanie)

Horaires : pas de roulement imposé, cela permet aux élèves d'adapter leur temps de repas selon leurs souhaits. Les animateurs restent vigilants à ce que les enfants se rendent à la cantine, et y consacrent un temps raisonnable.

Structure : la cantine se situe à l'étage. Un animateur veille en bas, et s'assure que les enfants vont se laver les mains avant d'aller déjeuner.

Prise en charge : les animateurs pointent chaque entrée, s'assurant que tous les élèves présents vont déjeuner (si nécessaire, un animateur va chercher les élèves afin qu'ils se rendent à la cantine).

Points de distribution des repas :

Les enfants rentrent, prennent le plateau et couverts, puis le plat chaud en choisissant la taille de l'assiette (petite ou grande faim). Ensuite ils se servent entrées et desserts. Un animateur donne le pain. Ils vont ensuite s'asseoir où ils veulent.

Préparation et traçabilité des repas :

Nous avons été servis à table en barquettes plastiques.

Description et appréciation du menu :

Le menu du jour était le suivant :

- **Entrée :** chou blanc vinaigrette
- **Plat :** Tajine de poulet + semoule bio
- **Dessert :** yaourt nature bio et sucre

Ce menu a été respecté. D'un point de vue gustatif, cela nous a semblé correct.

A noter toutefois, que s'agissant d'un « tajine » la barquette contenait une pièce de poulet, avec sauce, aucun légume dans le plat. L'entrée suffisait.

Certains enfants nous ont alerté en fin de service sur leur semoule trop salée (ce qui n'avait pas été le cas de la semoule qui nous avait été servie).

Les parents ont alors goûté et effectivement, le sel était très prononcé.

- ⇒ Explication mairie « c'est préparé dans des grandes marmittes, et il peut arriver qu'un agent sale, alors qu'un collègue l'a déjà fait).
 - Madame Barwicki a pris un échantillon de l'assiette en question pour le faire remonter en cuisine centrale.

Le pain : type «grande distribution », un peu sec.

Il y avait du rab ce jour-là, et nous avons pu voir un certain nombre d'élèves aller se faire resservir.

La salade de chou a été boudée par certains. 2 élèves qui ont été invitées, avec pédagogie, à y goûter. L'une d'elle l'a fait, et a finalement trouvé cette entrée à son goût. Elle était sur le point de prendre son dessert, et a finalement mangé l'entrée avant son dessert. Cela démontre l'utilité de questionner les enfants sur la raison de leurs refus, et à les inviter à goûter. Bien évidemment avec nuance afin que cela soit incitatif, et pas perçu de manière impérative.

Ambiance générale : conviviale, l'implication des animateurs doit y contribuer grandement.

Tri des déchets en place :

2 poubelles pour les déchets alimentaires et une poubelle pour les emballages.

La poubelle est pesée et repart chez Scolarest pour méthanisation.

Par ailleurs il nous a été signalé une grande quantité de déchets alimentaires comparativement aux autres écoles de la Ville s'agissant du repas de Noël (jeudi 19 décembre dernier).