



Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Les Trianons et de l'école maternelle Les Martinets

Rédigé par Isabelle Capgras

Date : Mardi 03 Juin 2025

Participants :

- Anne Barwicki de la Mairie de Rueil
- 1 représentante pour la **fédération PERM**

Description et appréciation du menu

Le jour de notre visite, le menu était le suivant :

- **Entrée** : tomates bio de Vendée
- **Plat principal** : Couscous légumes : plat végétarien
- **Yaourt aux fruits Danone**
- **Pain**

Les tomates étaient goûteuses, la sauce vinaigrette pas trop forte.

La semoule pas collante, et les légumes relevés légèrement aux épices comme le cumin.

Le pain est loin d'être une bonne baguette, mais reste mangeable.

Pour les maternelles, nous avons assisté au 2ème service, qui comprend 2 classes de grandes sections, et 2 classes de moyennes/grandes sections.

Le réfectoire est agréable, les enfants mangent sur des chaises surélevées et tables hautes ce qui permet un service moins contraignant aux adultes (pas besoin d'être tout le temps penchés)

Et depuis ce lundi 2 juin, le service pour les grands se fait en self avec un plateau, pour habituer les GS à tenir un plateau pour la rentrée en CP.

Pour le débarrassage, les enfants mettent eux même le reste de nourriture dans un bac posé au milieu de la table, et avec ce nouveau système de plateau, ils vont débarrasser leur plateau.

Voici un plateau de maternelle :



Il restait encore une 30aine d'enfants à servir, une petite fille voulait encore de la semoule, mais l'animatrice lui a dit qu'il fallait attendre la fin du service. Et finalement, après intervention de ma part, on a vérifié combien de part il restait à servir et il restait 1 bac en trop, donc ils ont resservi ceux qui en voulaient en plus.

L'organisation est faite maison pour créer un self dans la cantine seulement pour le mois de Juin :



Côté élémentaire (Trianons), les entrées et/ou les desserts sont présentés sur des îlots :



Il y a un côté « joker », quand un enfant ne veut pas son dessert ou son entrée, il le dépose côté joker, et un autre enfant pourra alors se resservir. Cela marche très bien.

Lors de ce repas, aucune assiette petite faim n'a été présentée.



Gestion pendant le repas

- **Rôle des animateurs** : L'animatrice a fait un "cri de guerre" de type ho hé ho, afin d'avoir l'attention de tous, pour leur rappeler de parler moins fort, car le niveau sonore commençait à être fort et de lever la main pour aller débarrasser car il commençait à y avoir la queue pour débarrasser les plateaux.

Traitement des déchets et gestion des ressources

- Un îlot est prévu pour que les élèves trient leurs déchets : déchets alimentaires d'un côté, non alimentaires de l'autre. Ils déposent également leurs couverts, verres et assiettes dans des bacs prévus à cet effet.

Il semblait y avoir peu de déchets alimentaires (sac transparents) à la fin du service

