



## Visite de la cantine de l'école Robespierre

Rédigé par Johann Le Roux

Date : 20 Mars 2025

Etaient présents :

### **Pour la Mairie :**

Valérie Lotieff – Contrôleur Gestion pour la ville de Rueil

Anne Barwicki – Contrôleur Qualité pour la ville de Rueil

### **Pour les associations de représentants de parents d'élèves :**

Johann Le Roux - Représentant PERM

-- - Représentant FCPE

### **Absents :**

Absence de représentants PEEP

---

## Organisation et fonctionnement des cantines

Environ **540 repas** sont servis chaque jour aux élèves des sections maternelle et élémentaire, répartis entre deux cantines selon leur école (A ou B). Chaque établissement a son propre mode de fonctionnement.

Les deux écoles font partie d'un **programme test** à Rueil-Malmaison sur le retour des uniformes. Environ **90 % des enfants** déjeunent à la cantine. La gestion du flux est assurée par les **animateurs et le personnel de service**.

Dans chaque école, le service est distinct entre **élémentaires et maternelles**. Nous n'avons pas pu observer le repas des plus petits, car selon la mairie leur attention est facilement détournée par la présence d'adultes extérieurs, ce qui perturbe le déroulement du repas. La mairie continue de dire cela alors que plusieurs visites ont déjà eu lieu en maternelle sans aucun désagrément.

Par manque de place, certains enfants de **grande section de maternelle** mangent avec les élémentaires.

---

## Déroulement du service

- **École A** : Les enfants sont appelés classe par classe, en commençant par les CP jusqu'aux CM2. Un **système de cartes** permet de suivre quels élèves ont déjà mangé.
- **École B** : Un **système de roulement** équilibre la rotation entre les premiers et les derniers servis chaque jour, notamment pour le **rab** en fin de service. Ce jour-là, les nuggets ont suscité une forte demande.
- Le **niveau sonore** était particulièrement élevé, il était très difficile d'échanger avec les autres Parents d'élève, les membres de la Mairie et le personnel présent.
- **Fin du service à 12h55.**

---

## Repas du jour et observations

Le menu du jour :

Menu  
(sur place)

Jeu 20 Ven 21 Sam 22 Dim 23 Lun 24

Entrées Plats Accompagnements D

**Entrées**

Carottes vinaigrette

**Plats**

Nuggets de poulet

**Accompagnements**

Riz bio créole →

Labels associés

Petits pois fin

**Desserts**

Fruit de saison bio

Les enfants peuvent **se servir eux-mêmes** pour l'entrée et les fruits, avec la possibilité de se resservir.

- **Entrée** : carottes râpées, servies en assiettes pré-remplies avec un espace pour en ajouter.
- **Plat principal** : riz légèrement surcuit, petits pois bien cuits, nuggets un peu secs mais corrects.
- **Dessert** : oranges bio excellentes et bien juteuses.

Un **gaspillage important** a été constaté pour les **carottes râpées**, nous avons vu des enfants jeter leur assiette remplie à ras bord (en monticule) et à peine touchées.



Un **bac de récupération** a été mis en place pour les fruits non consommés, permettant leur désinfection et leur réutilisation au goûter ou au repas du lendemain.

Concernant les **déchets**, les enfants sont accompagnés pour le tri, afin d'alimenter le compost et d'optimiser le recyclage.

---

---

**Les enfants ont exprimé leur satisfaction générale vis-à-vis du repas et de la cantine.**