

Etaient présents :

Pour la Mairie :

Valérie Lotieff – Contrôleur Gestion pour la ville de Rueil

Anne Barwicki – Contrôleur Qualité pour la ville de Rueil

Une Collaboratrice de Martine MAYET (elle s'est excusée de ne pas pouvoir être présente)

Pour les associations de représentants de parents d'élèves :

Jamila - Représentante PEEP

Samira OUZZAOUIT - Représentante PERM

Absents :

Martine MAYET

Un Représentant FCPE

Au menu du jour, il y avait :



Le plateau repas était le suivant :



En élémentaire, 250 couverts sont servis en moyenne.

C'est l'équipe d'animateur sous la responsabilité de Quentin qui gère le flux. Ils sont au nombre de XX durant la pause méridienne (a revérifier).

Les enfants vont déjeuner avec un roulement qui varie chaque semaine pour les classes de CE1 au CM2. Pour les CP c'est toujours au 1^{er} service.

Les animateurs récupèrent les groupes d'enfants dans la cour et font l'appel avant de les faire rentrer à la cantine. Ils doivent passer se laver les mains avant.

Le dernier service, en majorité des CM, était très bruyant.

Le plateau repas servi contenait les 4 composantes réunies en plat et dessert, c est pour cela qu'il n'y a pas eu d'entrée.

Les brocolis ainsi que les pommes de terres étaient très bien assaisonnés avec une petite persillade, tendres, pas trop croquants.

Le bœuf bourguignon en sauce avait l'air tendre et juteux, les enfants ont apprécié.

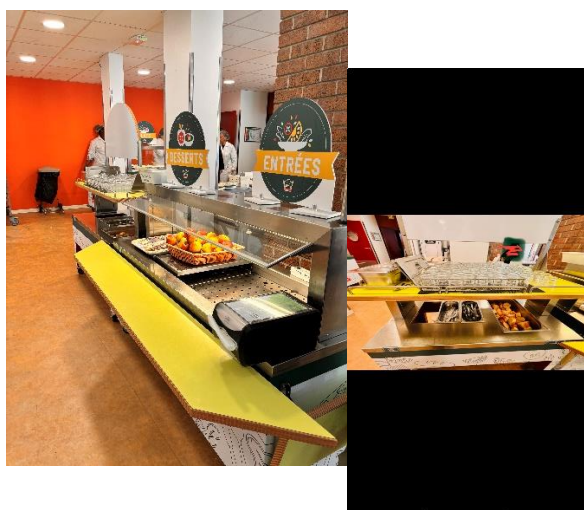
La pomme excellente, BIO et bien sucrée.

Il restait pas mal de RAB, les enfants qui le souhaitaient ont pu facilement se resservir.

Il n'y a pas d'assiettes grande et petite faim, le choix est laissé à l'enfant et s'il a très faim, le plat sera un peu plus garni tandis que pour la petite faim, l'assiette est moins dosé. A priori cela fonctionne bien.



De mon point de vue il n'y a pas assez de place pour disposer les assiettes grandes et petites afin les enfants choisissent, comme c'était le cas dans d'autres écoles que j'ai visité l'an dernier. Il faudrait que les présentoirs soient beaucoup plus spacieux.



le grammage de féculents et légumes reste inchangé :

30% légumes et 70% féculents.

Les enfants pouvaient se servir 2 petits morceaux de pain avec le fromage.

Pas énormément de gâchis, voir photo ci-dessous, si ce n'est les pommes qui ont été jetées entières à la poubelle ! J'ai demandé s'il était possible de mettre un bac afin de les décontaminer et les resservir au gouter ou au repas du lendemain, la mairie a abondé en ce sens et demandé qu'un bac soit mis a disposition des enfants pour éviter ce gâchis.



La décontamination se fait avec de l'eau et vinaigre durant 15 MINUTES.

L'eau à boire est filtrée, pourtant je sentais quand même un arrière-gout de calcaire pas très prononcé mais présent.

Le contrat prévoit d'avoir 20% de BIO par an dans les menus. Le local est bien sûr privilégié mais dans des villes comme Rueil, le périmètre du local s'étend jusqu'à 200km à la ronde.

J'ai apprécié qu'une dame de service tourne dans chaque table soit pour aider à découper la pomme soit questionner l'enfant sur sa faim, espérons que cela soit fait tout le temps et pas uniquement parce que nous étions présentes.

Plateau d'un enfant qui avait bien mangé :



Coté Maternelle, le service se fait a table.

160 repas sont servis en moyenne.



La pomme était coupée en quartier, les enfants ont bien mangé.



Peu de gachi également, ils n'avaient pas encore procédé à la pesée :



Nous avons pu goûter, j'ai trouvé le repas très bon.

Début de la visite à 12h, fin à 13h40