



Parents d'Élèves de Rueil-Malmaison

## Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire et maternelle des Bons Raisins

Rédigé par Isabelle Capgras

Date : Vendredi 03 Octobre 2025

### Participants :

- Anne Barwicki, Chargée du contrôle de la DSP restauration de la Mairie de Rueil
- Valérie Salamon, Contrôleur qualité restauration de la Mairie de Rueil
- 1 représentante pour la **fédération PERM (moi même )**
- 1 représentante pour la **fédération PEEP**
- 1 représentante pour la **fédération FCPE**

### Description et appréciation du menu

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

- **Entrée** : salade
- **Plat principal** : pizza végétale ( bolognaise de lentille et fèves )
- **Gâteau au yaourt du chef**
- **Pain**

La pizza n'est pas faite à la cantine centrale, mais préparée via un fournisseur. Elle était étonnamment très bonne. La salade simple, avec une sauce légère mais bien présente.

Le gâteau est très aérien et bon comme à chaque fois.

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

Il y a eu une compote à la fraise rajoutée dans le menu. Nous avons demandé en commission menu que les plats dits complets ne soient pas proposés avec une salade en entrée mais en accompagnement afin d'avoir une autre entrée ou dessert de proposée. Nous nous sommes rendus compte que dans d'autres écoles il n'y avait pas eu de compotes. Des mails ont été envoyés à la mairie pour comprendre ce déséquilibre entre les écoles.

De plus cette compote était en sucre allégé, alors que nous avons réclamé comme prévu au contrat des compotes sans sucre ajouté.

La raison serait qu'il reste des stocks avec sucre ajouté à écouler.



En terme de quantité, pour les élémentaires, c'était une part et demi de pizza, pour les maternelles, 1 part, et pour les adultes 2 parts.

**En Maternelle**, 150 à 170 repas servis en moyenne.

Pour les maternelles, nous avons assisté au 2ème service. Les tables sont nettoyées entre les 2 services, mais seulement, les tables, les chaises sont assez sales et les enfants s'assoient dessus.

Le réfectoire a peu de lumière naturelle, seul un côté de la salle a de la lumière extérieure. 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 )

Les enfants se servent les couverts seuls, en milieu de table et le service se fait à l'assiette.



**En élémentaire, 420 à 450 repas servis en moyenne.**

Il y a environ 20-30 enfants de plus, les vendredis ( car très souvent pas de viande, mais poisson )

Ils sont 16 animateurs en élémentaire dont 6 en salle pour surveiller le bon déroulement.

Il y a 3 services : 11h30, 12h et 12h30. Fin du service à 13h15.

La cantine est assez petite, et les derniers terminent tout juste avant que la sonnerie ne sonne à 13h20. L'animateur indique une augmentation élevée du nombre d'enfants et un manque de place pour les accueillir.

Les enfants vont déjeuner avec un roulement, les animateurs récupèrent les groupes d'enfants dans la cour et font l'appel avant de les faire rentrer à la cantine, ils sont accompagnés par les animateurs jusqu'au réfectoire.

Il y a 2 points chauds, avec à côté, l'îlot pour les entrées / desserts et pour se servir plateau/couverts...



Il y avait des assiettes "liseré bleu" qui indiquent une petite faim, mais en fait ils sont en manque d'assiettes donc ils les utilisent aussi sans faire les petites faims.

Le côté "joker" n'est pas mis en place dans cette cantine. Pour rappel, le joker c'est 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.

### Traitement des déchets et gestion des ressources

- 2 îlots sont prévus 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.

1 îlot est assez bas pour débarrasser, et 1 autre assez haut ( difficile pour des CP )

Il semblait y avoir peu de déchets alimentaires ( sac transparents ) à la fin du service  
Les compotes non mangées sont mises dans un bac pour récupération.

