

Visite du restaurant scolaire « Albert Camus » du 04/11

Participants

- Anne Barwicki, mairie de Rueil-Malmaison
- Valérie Salamon, mairie de Rueil-Malmaison
- 1 élue PEEP
- Martine Mayet (mairie de Rueil-Malmaison, absente)
- FCPE (pas représentée)
- Elodie Poinat (PERM)

Menu observé

- Blanquette de poulet, riz, brocolis
- Salade + fromage
- Salade de fruits



Gestion et organisation

En maternelle, il y a 2 barquettes posées sur les tables pour les déchets

- Aliments non consommés → sont transformés en compost par l'association *Alchimiste*
- Déchets non alimentaires → jetés à la poubelle



Les enfants sont 8 par table, ils sont servis à table et peuvent avoir du rab à la demande.

- 2 services
- 1 pour les maternelles
- 1 pour les CP

Pour les primaires, ils sont environ 6 par table, ils se servent au self et doivent dresser eux-mêmes la table afin de développer leur autonomie

Parcours élève :

- Ils prennent un plateau sur lequel ils posent leur dessert et leur entrée ;
- Ils choisissent une place et s'installent ;
- Ils récupèrent leurs couvert et leur verre ;
- Ils font la queue pour récupérer leur plat chaud
- Une fois le repas terminé ils déposent leur vaisselle dans les bacs prévus à cet effet
- Trient leurs déchets dans les bacs dédiés situés sur 2 zones. Une pesée est effectuée en direct



Ils peuvent aller se resservir en plat en entrée et dessert en libre service, et redemander du plat chaud aux cantinières.

- 2 services :
- 1 pour les CE et les APC
- 1 pour les CM

Logistique et hygiène

- Les plats sont dans des bacs en aluminium
- Les entrées et desserts sont protégés par du plastique entre 2 services
- Le nettoyage est fait entre 2 services
- La mairie effectue un contrôle d'hygiène en cuisine centrale chaque jour
- Des prélèvements sont faits en cuisine centrale par un laboratoire indépendant 3 fois par an ainsi que sur chaque site de restauration



Lutte contre le gaspillage alimentaire et sensibilisation au tri

- Le pain est pris par l'enfant en libre-service, pas mis automatiquement sur les plateaux
- Une sensibilisation sur le tri des déchets sera organisée en janvier



➤ Dans l'ensemble, peu de déchets observés, les enfants semblent satisfaits de leur repas



Préparation des repas

- Repas préparés la veille (J-1) en cuisine centrale, puis réchauffés
- En cas de souci : repas de secours (betterave, œuf, fruit)
- Option plat froid si problème de service
- Pour les PAI, les ramènent un plat froid ou à réchauffer par les cantiniers

Qualités gustatives et Infos complémentaires

- Atelier fruits et légumes de saison prévu (inscription à venir)
- La sauce salade est faite maison, mais les enfants ont peu pris de salade ce jour là
- La salade de fruit est congelée et la sauce maison mais pas ou peu adaptée aux enfants (cannelle et noix de muscade dans la sauce)
- La viande et le riz ont été mangés, les brocolis un peu moins
- Les portions sont généreuses

