



Parents d'Élèves de Rueil-Malmaison

Compte-rendu : Visite de la cantine de l'école élémentaire Jean Moulin

Rédigé par Marie CHAWEYE et Jaana GRÜTER

Date : Vendredi 09 janvier 2026

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
- 2 représentants pour la fédération PERM (Marie et Jaana)

La visite s'est davantage concentrée sur la partie élémentaire car la partie maternelle avait terminé la restauration. Nous conseillons de soit programmer une visite de la partie maternelle ou de la traiter de façon prioritaire lors de la prochaine visite.

Description et appréciation du menu

Les menus sont mis à disposition via l'application « Foodi », sur le site de la mairie. Le jour de notre visite, le menu avait été changé suite des raisons climatiques.

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

- Entrée : salade
- Plat principal : raviolis aux légumes
- Dessert: gâteaux au chocolat ou fruits (clémentines et poires)
- Pain

La salade était une salade verte simple, fraîche de visu accompagnée d'une sauce légère.

Le gâteau au chocolat avait l'air très bon et semblait d'une texture aérienne.

Il y avait également des fruits (clémentines, oranges et poires) qui ont été servis en plus du gâteau pour ceux qui préfèrent les fruits.

Le pain avait plutôt l'aspect d'un pain industriel.



Dans sa globalité le repas peut être considéré comme équilibré et satisfaisant. Les enfants interrogés avait généralement l'air d'avoir apprécié le plat et le dessert et un peu moins l'entrée pour certains. A la plupart des tables les plateaux et assiettes étaient bien vides en fin de repas.



Pour les élèves ayant une restriction alimentaire il est difficile de séparer les aliments lorsque le plat principal est un plat composé (raviolis, lasagne, hachis parmentier, etc.).

De façon générale une grande majorité des élèves nous a confié apprécier les repas de la cantine (avec des exceptions personnelles pour plusieurs d'entre eux, e.g. poisson).

En terme de quantité, pour les élémentaires, ils peuvent se resservir, mais doivent attendre le deuxième service pour le faire. La cantine est petite et ils doivent laisser la place aux autres. En résultat, l'ensemble des élèves n'a pas pratiquement la possibilité de se resservir (surtout au premier service).

Les enfants équipés d'un plateau sont servis à l'assiette au point central de distribution regroupant entrée, plat et dessert. Il y a deux tailles d'assiette pour marquer une « petite » versus une « grande » faim et théoriquement les petites faims sont prioritaires pour se faire resservir.

Point spécifique sur le projet d'accueil individualisé (PAI)

En élémentaire certains élèves bénéficient d'un P.A.I. (environ 5 élèves pour l'école). Pour ces élèves les plats sont emmenés par les parents et sont réchauffés dans des fours à part pour éviter toute contamination des plats préparés par la cantine centrale.

Les enfants concernés mangent en tout début de service avant les autres et ont la possibilité de choisir un copain ou une copine de leur classe pour les accompagner. Ils ont des plateaux d'une autre couleur avec leur photo dessus.

Compte tenu du nombre faible d'élèves concernés, nous nous demandons s'il ne serait pas possible de les intégrer avec l'ensemble des élèves (en début de service afin de respecter les restriction concernant leurs plateaux).

Traitement des déchets et gestion des ressources

Les repas sont issus d'une cuisine centrale et sont livrés quotidiennement. Une fois chauffés et servis les restes doivent être jetés. Seul les fruits peuvent être resservis lorsqu'il en reste et qu'ils sont en bon état.

Les enfants apportent les restes de leur repas et les jettent dans des poubelles de tri avant de remettre leur plateau dans la desserte pour nettoyage.

