



Parents d'Élèves de Rueil-Malmaison

Visite de la cantine de l'école élémentaire et maternelle d'Alphonse Daudet

Compte rendu Rédigé par Isabelle Capgras

Date : Mardi 17 Février 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
- 1 représentante pour la **fédération PERM (moi même)**
- 2 représentantes pour la **fédération PEEP**

Description et appréciation du menu

Le jour de notre visite, le menu était le suivant : Menu spécial "Nouvel an asiatique"

- **Entrée** : salade de chou et salade iceberg au sésame
- **Plat principal** : poulet ou porc sauce aigre douce et riz aux oignons pickles
- **Dessert** : compote
- **Pain**

Il faut savoir qu'une grève de l'éducation nationale avait été annoncée pour ce mardi 17 février, ce qui a provoqué des changements de menu.

Vendredi, la tendance selon la mairie annonçait une forte mobilisation avec beaucoup de grévistes et un fort absentéisme dans les écoles. Par mesure de sécurité, la mairie a donc demandé à Scolarest de modifier les menus.

Plutôt que de perdre le menu prévu le mardi — qui est censé profiter à tous les élèves car menu à thème— il a été décidé de le décaler au jeudi.

Le problème, c'est qu'en le mettant au jeudi, ils ne pouvaient pas conserver les moelleux à l'ananas en quantité suffisante, notamment pour des questions de logistique et de gestion des produits froids. Ils ont donc décidé de mettre le menu du mardi au jeudi, et de prévoir un repas de secours le mardi.

Cette décision a été prise vendredi, car ils pensaient qu'il y aurait beaucoup de grévistes.

J'ai alors demandé ce qu'il en était du repas initialement prévu le jeudi (le couscous légumes). Il m'a été répondu que vendredi, Scolarest avait demandé la suppression de la livraison des ingrédients pour ce menu (qui devait être cuisiné le mercredi).

Or, normalement, on nous demande d'effectuer ce type de modification à J-7. Là, la suppression a pu être faite le vendredi pour mercredi.

Je trouve personnellement qu'il y a une incohérence dans les délais appliqués, même si cela correspond à leur logique de fonctionnement.

Ensuite, lundi, lorsqu'ils ont eu les chiffres définitifs, il s'est avéré qu'il n'y avait finalement que l'école des Bons Raisins en grève et seulement quelques classes à l'école Robespierre.

Je trouve donc étonnant d'avoir appliqué un menu de secours à toutes les écoles alors que seule une école était réellement concernée. Il m'a été répondu qu'il n'était pas possible de faire « à la carte » : c'était soit tout le monde, soit personne. Mais en écrivant ceci, je ne comprends toujours pas pourquoi ne pas choisir de remettre le couscous sachant que la semoule ça se garde donc sûrement présente dans les cuisines et les légumes, la mairie me parlait de légumes surgelés ou conserve et donc c'est pour ça qu'ils pouvaient annuler la commande mais ils pouvaient aussi très bien les conserver dans leur cuisine... cela ne semble pas très cohérent.



Concernant la qualité du menu :

En entrée, il y avait du chou mélangé à de la salade iceberg avec une sauce légère. C'était bon et pas trop fort en goût.

Lors de ma visite à l'école Alphonse Daudet, j'ai constaté que beaucoup de garçons ne prenaient pas d'assiette de chou. Les filles la prenaient, goûtaient, et certaines finissaient par en manger. J'ai d'ailleurs encouragé une élève à goûter : elle ne l'avait pas fait, elle a essayé et a finalement terminé son assiette.

Pour le plat principal, il y avait du poulet ou du porc avec une sauce aigre-douce. J'ai goûté les deux. La sauce n'était pas du tout piquante et était même très bonne. Dans les assiettes observées, la viande était mangée, ce qui montre que cela a été apprécié.

En revanche, il y a eu un vrai problème avec le riz annoncé « aux oignons pickles ». La mairie avait signalé à Scolarest que ce n'était peut-être pas adapté. Scolarest a répondu que ce serait très bon.

Le matin même, lors du contrôle, il a été constaté que les morceaux d'oignons étaient beaucoup trop gros. Visuellement, cela donnait l'impression d'avoir surtout des oignons et peu de riz. En tant qu'adultes, nous avons trouvé cela bon gustativement, mais ce n'était clairement pas adapté aux enfants.

En élémentaire, 180 à 200 repas servis en moyenne.

Le service commence à 11h30, et vers 12h15 à notre arrivée, les derniers enfants prenaient leur plateau.

Il y a 1 seul point chaud, les petites et grandes faims n'existent pas, car les élèves demandent s'ils veulent une petite faim. Car selon la RETE, si l'assiette petite faim n'est pas prise tout de suite, elle devient froide. Donc service "à l'ancienne", sur le moment.



Il restait également des clémentines de la veille mises à disposition avec les compotes en dessert, et les animateurs les distribuaient aux enfants à table à la fin de service.

Dernier point : l'animation autour du menu du Nouvel An asiatique.

C'était annoncé comme un menu spécial, mais il n'y avait aucune décoration dans l'école. Les RETE ont pourtant reçu des éléments de décoration fournis (petits chapeaux pour les agents, décorations diverses, etc.).

À l'école Alphonse Daudet, rien n'était affiché, et malheureusement c'était pareil dans d'autres écoles.

Un menu spécial est aussi l'occasion de marquer le coup auprès des enfants et de valoriser l'événement.