

Compte rendu – Visite de la cantine de l'école George Sand

Date : jeudi 12 février 2026

Participants

- Valérie Salamon – Contrôle qualité DSP, Mairie de Rueil-Malmaison
- Anne Barwicki – Chargée du contrôle DSP Restauration, Mairie de Rueil-Malmaison
- Delphine Roquet – Parent élu FCPE des Trianons
- Plamena Encheva – Parent élu PERM George Sand
- Vanessa Dinclaux – Parent élu PERM George Sand

1. Visite de la cantine maternelle

Contexte

Enfants présents : moyennes et grandes sections.

Nous sommes arrivées au moment du fromage (Saint-Nectaire) et du dessert (kiwi).

Observations

- Les fromages avaient été consommés.
- Les kiwis, distribués épluchés et coupés en deux, ont rencontré un grand succès.
- Plusieurs enfants attendaient encore du kiwi au moment de quitter la salle à la fin du premier service (vers 12h15). Certains n'ont pas pu être re-servis faute de temps.

→ **Point d'attention** : veiller à ce que tous les enfants puissent être resservis avant la fin du temps de repas. Certains levaient longuement la main apparemment sans être vus.

Nous n'avons pas échangé avec les enfants et n'avons pas pu observer la réception du plat principal.

Organisation

- Service à table.
- Les enfants lèvent la main pour demander de l'aide ou être resservis.
- Encadrement : 3 animateurs + le responsable de l'animation en maternelle.

2. Visite en élémentaire

Menu annoncé et constaté :

- Émincé de porc sauce colombo
(alternative : émincé de volaille sauce colombo)

- Flageolets et carottes bio
- Saint-Nectaire AOP (25 g)
- Fruits de saison bio (kiwi, orange)

Les plats servis correspondaient au menu affiché sur le site Foodi.

Organisation du self

- Les enfants prennent librement un plateau, des couverts (inox) et du pain.
- Ils passent au plat chaud. Un exemple de plat est exposé pour visualiser le contenu du repas. Les plats sont réchauffés dans des bacs inox. La viande sans porc servie était du poulet en aiguillettes (et non de l'émincé comme prévu). La viande et les légumes sont servis en sauce, ce qui ne plaît pas à tous.
—> Retour mitigé : certains trouvent cela bon, d'autres non.
- L'eau est servie via carafes inox et gobelets plastiques (lave-vaisselle en panne).
- Fontaine à eau : filtres changés tous les 6 mois par Scolarest (à surveiller).

Observations en salle

- Assiettes jetables utilisées : lave-vaisselle en panne depuis lundi 9 février (pièce de rechange en attente).
- Vaisselle effectuée à la main.
- Les enfants demandent l'autorisation de quitter la table.
- Un animateur vérifie le plateau afin de s'assurer que les aliments ont été au moins goûtés. Les enfants ne sont pas obligés de terminer mais sont incités à goûter.
- Quelques pratiques de troc entre enfants.
- Très peu d'assiettes entièrement finies. Les flageolets sont majoritairement laissés.
- Les fromages sont difficiles à ouvrir, entraînant des demandes d'aide.
- Pour les enfants déclarant ne pas manger de viande : un très petit morceau est tout de même ajouté à l'assiette car le repas payé correspond à un repas complet.

3. Qualité du repas (dégustation)

Les adultes présents ont goûté le repas.

Retour des adultes

- Plat : beaucoup de sauce, goût plutôt fade mais correct.
- Les haricots et les carottes sont servis mélangés, peut-être seraient-ils mieux mangés servis séparément.

- Pain industriel, qualité moyenne —> point d'attention car certains enfants mangent quasiment uniquement le pain.
- Fromage : bon.
- Fruits : bons ; veiller à ce qu'il y en ait suffisamment pour les derniers services.

Retours des enfants interrogés

- La plupart demandent une assiette « petite faim » et préfèrent se resservir pour ne pas avoir à terminer une assiette normale.
- Certains ont remonté que parfois les pâtes ou le riz ne sont pas assez cuits.
- Le poisson contient parfois des arêtes.

4. Hygiène et gestion des denrées

- Cuisine et salle observées propres.
- Service dans le calme.
- Fruits en vitrine : seuls ceux exposés peuvent être décontaminés et repropasés.
- Pain non consommé : remis au goûter des maternelles après mise sous film.
- Tri des déchets respecté.
- Bio-déchets collectés 1 à 2 fois par semaine et transformés en compost.

5. Organisation générale et échanges avec la mairie

- Les agents de cantine font des retours quotidiens aux chargés de contrôle et qualité restauration.
- Les deux représentantes de la mairie se rendent tous les jours à la cuisine centrale pour vérifier le respect du contrat et réalisent environ deux visites par mois dans les écoles.
- Première visite de l'année à George Sand.

Préparation des repas

- Légumes livrés congelés ou en conserve/bocaux.
- Repas préparés à la cuisine centrale de Rueil-Malmaison à J-1, livrés à J-1 et réchauffés sur place. Le lundi : repas préparés et livrés le vendredi.
- Pâtisseries faites maison deux fois par mois.

Bio

- 20 % de bio actuellement (principalement fruits, légumes et produits laitiers).

- Objectif : 24 % cette année.

6. Points remontés lors de la visite

Quantités et appréciation

Les recommandations sont respectées en termes de quantités, si les enfants mangent tout ce qui est proposé. Le problème est que cela est rarement le cas.

Préoccupation parentale sur :

- le goût,
- les quantités réellement consommées.

Absence de dessert en fin de service

Un cas signalé un mercredi lors du centre de loisirs.

Réponse :

- Pas de « rab » prévu contractuellement mais les quantités sont normalement correctement calculées, d'autant plus qu'il y a des stocks de la veille toujours disponibles (laitages et fruits), sauf le lundi.
- Poches de secours en cas de manque.

Décommande des repas

- Délai actuel : 7 jours.
- Demande d'assouplissement à 3 jours.
- Contraintes logistiques liées au contrat avec Scolarest (achat des matières premières, préparation à J-1).
- Pas de remontée automatique en cas de sortie scolaire : aux parents de désinscrire les enfants.

—> Proposition : décommande par classe pour les activités planifiées.

Tarification

- Tarifs jugés trop élevés.
- Volonté de la ville : tarification progressive selon les tranches.
- Le prix inclut le repas et les frais de garde (temps méridien et après).
- Prochainement : détail distinct cantine / frais de garde sur les factures des enfants de moins de 6 ans.

Contrat Scolarest

- Durée : 10 ans.
- Possibilité d'avenants sur des points spécifiques.
- Environ 20 % des repas sont oubliés (non réservés ou non décommandés), toutes tranches confondues.
- La cuisine centrale adapte les quantités en conséquence.
- Suivi régulier via échanges quotidiens mairie/Scolarest.

7. Prochain rendez-vous

Commission menus - Jeudi 19 février à 18h à la cuisine centrale :

- fixation des menus des 3 prochains mois
- discussion sur les déchets biodégradables
- possibilité de remonter différents sujets

8. Conclusion

La visite a permis de :

- constater une conformité générale du menu,
- observer des pratiques de service structurées et un service dans le calme,
- identifier plusieurs points d'amélioration :
 - qualité du pain,
 - plats peu goûtus,
 - excès de sauce dans les plats,
 - filtrage des fontaines,
 - accompagnement des plus jeunes,
 - gestion des quantités en cas de non-appréciation du repas.

La mairie se dit ouverte au dialogue et encourage la poursuite des remontées.

La restauration scolaire reste un dossier prioritaire pour les parents d'élèves et fera l'objet d'un suivi régulier.

