



Parents d'Élèves de Rueil-Malmaison

Compte-rendu : Visite des cantines des écoles Tuck Stell maternelle, et élémentaires (A et B).

Rédigé par Pauline Pierre (PERM)

Date : Lundi 26 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
- Henda Hamza, 11ème Adjointe au Maire, Actions caritatives & Protection Animale
- Camille Passeron, Conseillère Municipale aux Sports
- Serge Rocchi, Conseiller Municipal aux Nouvelles technologies
- 1 représentante pour la fédération PERM (moi-même)
- 1 représentant pour la fédération PEEP (Tuck B)
- 1 représentante pour la fédération FCPE (Tuck B)

Description et appréciation du menu

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

- **Plat** : Sauté de bœuf sauce mironton
- **Accompagnements** : Julienne de légumes bio et quinoa bio cuit
- **Fromage** : Bûche du Pilat
- **Dessert** : Fruit de saison bio
- **Pain**



Le menu était identique pour les Maternelles et les Élémentaires.

- ➔ La qualité du sauté de bœuf était globalement moyenne. Certains ont eu la chance d'avoir des morceaux tendres et sans gras. D'autres (dont moi-même) ont eu des morceaux élastiques, difficiles à couper et avec beaucoup de gras. La sauce miron-ton était cependant bonne (rappel composition : tomates bio, cornichons, oignons, moutarde, bouillon de légumes, herbes de provence).
- ➔ Le quinoa était bon et bien assaisonné.
- ➔ La julienne de légumes était classique.

La présentation du plat complet dans l'assiette n'était vraiment pas appétissante.

- ➔ Le morceau de bûche du Pilat était bon.
- ➔ Le pain n'était vraiment pas terrible et caoutchouteux, mais mangeable.
- ➔ Le fruit était une orange ou une banane selon le moment du service. Banane OK, orange non goûtée.

Service MATERNELLE

Nous avons assisté au 2^{ème} service qui concernait les GS et une partie des MS.

Les enfants sont environ 8 par table « ronde », sur des chaises hautes. Ils sont servis directement à table soit par des animateurs, soit par des atsems. Les assiettes sont préparées sur un chariot à proximité des tables.

Les enfants qui ont encore faim peuvent être servis à nouveau s'ils le souhaitent à la fin du service.

Une tranche de pain est servie avec le morceau de fromage, pas avant pour éviter qu'il soit mangé avant le repas.

Nous n'avons pas assisté au dessert.

Les enfants ayant un PAI dispose d'un plateau violet avec leur repas.

La salle de restauration était assez calme. Certains animateurs veillaient à ce que les enfants ne parlent pas trop fort.

➔ Dans l'ensemble, les enfants ont indiqué avoir aimé leur plat

Le débarrassage des restes et des déchets se fait dans un récipient au centre de la table par les enfants.

Service ELEMENTAIRE

Une ligne imaginaire sépare en deux la grande salle de restauration : d'un côté Tuck A, et de l'autre côté Tuck B.

Celle-ci comporte :

- 2 selfs identiques
- 2 îlots de débarrassage identiques : traitement des déchets et gestion des ressources
- 2 espaces avec des tables configurées à l'identique

Les enfants prennent un plateau, des couverts, un morceau de pain, un verre, puis le fruit et le fromage. Ensuite soit une assiette « normale », soit une assiette « petite faim » avec liseré bleu, servie par une cantinière.



Les bacs alimentaires étaient en inox pour le quinoa et les légumes. Par contre, les bacs contenant la viande étaient en matériaux biosourcés faute de bacs propres disponibles à la cuisine centrale (le nettoyage de ces bacs a été indiqué comme compliqué à la cuisine centrale en fonction des aliments cuisinés et donc une incapacité de tous les nettoyer pour les redistribuer). Les bacs sales sont récupérés en début d'après-midi par les chauffeurs Scolarest.



Les enfants peuvent se servir à nouveau en fin de service, avec priorité aux assiettes « petite faim ».

Un bac joker est à disposition au niveau de chaque îlot de débarrassage pour les fruits (aujourd'hui il y avait quelques oranges) et les yaourts lorsqu'ils sont au menu.



Certains enfants se donnent les fruits directement entre eux à table.

- ➔ Dans l'ensemble, une grande majorité des élèves a délaissé l'assiette du plat principal, indiquant que cela n'était pas bon. Le côté non appétissant du plat n'a pas aidé à les convaincre de goûter davantage. Les sacs de déchets étaient remplis en fin de repas.
- ➔ Le fromage et le pain ont cependant été mangés en grande majorité.

➔ Le fruit a aussi été mangé par la plupart des enfants. Certains ont eu le choix entre une banane ou une orange. D'autres non, avec seulement l'orange proposée. Malgré les difficultés pour la couper, les enfants l'ont mangée ou pressée manuellement.

Mme Salamon nous a indiqué qu'il n'était normalement pas possible de proposer des bananes le lundi car celles-ci noircissaient durant le weekend. Les quelques bananes proposées aujourd'hui étaient donc des restes à priori.

La grande salle de restauration est lumineuse et étonnement pas si bruyante que ça.

Les enfants avec PAI ont un plateau violet.