

## Un midi à la cantine

Par 2 parents de l'APEL, le mardi 22 novembre



μ

Rendez-vous à 12h30, Jonathan, responsable de l'équipe animation, nous a accueilli pour nous expliquer le déroulement du temps du midi, et nous faire visiter les locaux. L'équipe est composée de 20 à 22 animateurs.

### Présentation des salles de repas



Tout d'abord, nous avons découvert la salle de repas des maternelles. Les écoles publiques et privées mangent en même temps, dans la même salle à des tables séparées.

Le repas est servi à l'assiette par l'équipe d'animation.

Ensuite, nous avons découvert la salle des primaires avec le self-service réunissant l'école privée et l'école publique. Chaque enfant prend un plateau, se sert en pain, couverts, verre. L'enfant choisit une assiette pour l'entrée (deux choix sont proposés avec des proportions différentes pour satisfaire au mieux, les différents

appétits et limiter le gaspillage). Il est demandé à chaque enfant de goûter. Tous les enfants sont invités à demander un supplément s'ils le souhaitent.

Il en est de même pour le dessert.

Pour le plat, c'est la cheffe de cuisine qui le sert. L'enfant indique la quantité qu'il souhaite. Toutefois, un grammage est à respecter.

A la fin du repas, chaque enfant débarrasse son plateau, range la vaisselle et trie les déchets.



Les CM1/CM2 sont les derniers à passer au self, ils arrivent à 12h50 après leur temps d'animation et repartent à 13h20 selon le retour du car. Ils ont, donc, 30 minutes pour se servir, manger, débarrasser leur plateau.

- Après discussion avec Jonathan, une autre organisation est mise en place afin que les CM1/CM2 aient plus de temps pour manger, c'est-à-dire les faire manger avant les CM1/CM2 de l'école publique. De ce fait, ils arrivent à la cantine vers 12h35-12h40.
- Finalement, l'essai n'est pas concluant, il n'y a pas plus de temps pour manger. L'équipe décide donc de repasser nos CM1/CM2 au dernier service et prennent le car 5 minutes plus tard pour un retour à l'école entre 13h25 et 13h30.

#### **Organisation de la navette :**

- Pour les maternelles : arrivée à 12h10 au self pour un départ à 13h de la cantine;
- Pour les CP/CE1/CE2 : arrivée à 12h20 pour un départ à 13h10;
- Pour les CM1/CM2 : arrivée à 12h30 pour un départ à 13h25.

#### **Présentation des salles pour mes animations :**

Au vue du nombre d'enfants (340 mangent à la cantine dont 210 passent au self entre 12h10 et 13h10), toutes les classes ne peuvent manger en même temps. De ce fait, des temps d'animation par école de 20/30mn ont été mis en place, avant ou après manger dans différents lieux.

3 salles sont dédiées pour des temps de jeu (société, billard, baby foot ...), de coloriage ou même préparation au spectacle de Noël. L'enfant choisit l'activité qu'il souhaite faire.



Dans le gymnase, le jour de notre visite, les enfants avaient le choix entre jeu de coopération ou basket-ball.



### Visite des cuisines

Nous avons terminé notre visite par les cuisines tout en échangeant avec Carole, passionnée par son métier. L'équipe composée de 3 femmes, commence sa journée à 6h et termine vers 16h.

Un maximum est fait maison (purée, soupe, ...). Toute la viande est fraîche sauf celle à la pièce (comme les steaks hachés).



Suite à la loi Egalim de novembre 2021, il est demandé un minimum de 20% en produit bio. Pour ce type de produit, notre cheffe de cuisine essaie de se fournir localement : au « Jardin du Bordelas » au Mans pour les légumes, et pour les laitages à « Bioavenir » à Spay.

Restoria fournit systématiquement des pommes et pâtes bio.

Cette loi impose également l'introduction d'un repas végétarien par semaine dans toutes les restaurations scolaires. Carole fait bien attention que l'apport en protéines soit le même que pour la viande.

### **La prochaine commission cantine a lieu le lundi 6 février**

#### Qu'est ce qu'une commission cantine ?

Les commissions cantine ont lieu généralement juste avant les vacances scolaires.

Lors de cette réunion se réunissent :

- Mme Lecocq Corinne, diététicienne du prestataire Restoria (l'entreprise de restauration collective)
- 3 représentants de la mairie
- Carole, cheffe de cuisine
- 2 représentants de l'équipe d'animation
- 1 à 2 parents d'élèves pour chaque école (privée et publique)

Mme Lecoq lit les menus prévus pour la période à venir. Chacun peut donner son avis et la cheffe de cuisine modifie si besoin.

Nous discutons des futures actions mis en place (spectacle, repas à thème, etc...).

Si vous avez des questions, des remarques, n'hésitez pas à nous en faire part, nous profitons de ces réunions pour en discuter.

Vous pouvez, également, directement solliciter la mairie. L'équipe pourra s'occuper des enfants au cas par cas si besoin.



**L'équipe d'animation et de cuisine lors d'un repas à thème**