

Compte rendu

de la visite de l'espace restauration de Caroline Aigle

Le mardi 18 janvier 2011, la commission cantine a observé un temps de repas des élèves et mangé le même menu.

Organisation en maternelle :

3 ATSEM, 3 animateurs.

L'entrée est servie dans les assiettes avant l'arrivée des élèves.

Barquette pour 8, découpage à l'intérieur de la barquette avant service. 1 grosse cuillère à soupe par enfant pour équité et si surplus, chaque élève lève la main pour en avoir encore.

½ pain au début du repas, l'autre moitié avec le fromage.

Aides ponctuelles, stimulation à goûter et finir son assiette mais pas assez de temps pour rester auprès de l'enfant un peu plus longtemps.

Le bruit ambiant est le fruit d'enfants qui parlent entre eux sur la même table.

Organisation en élémentaire :

3 personnels de la cantine au service, 3 ou 4 animateurs auprès des enfants suivant les moments

Entrée classe par classe et 5 par 5 avec rangée de table prédéfinie par classe.

Début du service à 12h15, dernier enfant servi à 12h45 pour 126 élèves ce jour là. Dernier sortie à 13h15. Les premiers enfants servis ne doivent pas trop trainés pour laisser la place aux suivants.

Le meuble du self est inadapté aux enfants du CP surtout, éléments mal disposés et trop hauts, ainsi que l'endroit de dépôt du plateau.

Le bruit ambiant est le fruit d'enfants de la même table qui parlent entre eux, si le ton monte les animateurs font lever la main à tous les enfants le temps que le bruit soit moindre. Le niveau sonore nous a semblé toute à fait normal pour une cantine de cette capacité

Interrogation sur le manque de place et de temps de service si réunification de l'élémentaire à Caroline Aigle.

Menus :

Entrée :

Cœur de palmier coupé plus grossièrement pour les enfants que les barquettes individuelles adultes et une tomate fade (pas de saison). La vinaigrette est fade, peut on la faire maison ?

Plat :

Lentilles cuisinées : bonne en goût mais manque en quantité. Question sur le grammage ? (150g prévu soit une cuillère de service par enfant). L'agent de service ayant servi des portions normales aux enfants (environ 2 cuillères), il manquait une vingtaine de repas. Des portions ont été « réquisitionnées » en maternelle et à Jules Verne afin de pouvoir servir ces enfants. Le problème des quantités semblent récurrent.

Chipolatas grasses et non cuites baignant dans un jus plein d'eau de vapeur. Beaucoup d'enfant les ont goûtées et ne les ont pas mangées du fait de leur goût

Poisson pané pour les repas sans porc: aucun goût. Trop de panure, poisson insipide et caoutchouteux

Fromage :

La portion est adaptée et le fromage gouteux

Dessert :

Orange : les maternelles n'ont pas directement leur orange entière, pourquoi ? Les élémentaires ne la mangent pas forcément car peau trop dure à enlever avec le couteau mis à leur disposition. Du fait de l'encadrement limité il est difficile de les aider à découper, éducation ou aide au découpage ?

Beaucoup d'enfants sont repartis sans avoir rien mangé. Certains ont été incité à goûter un plat, d'autres ont pu sortir de table sans que cela est été remarqué par un adulte.

Problème également de thermostat du four qui sert à remettre à température les aliments, le repas est donc servi tiède, plutôt froid, aux élèves. Les normes de remise en T° à 63° ne semblent pas être respectées.