Test cantine du Mardi 22 Mars 2016

En tant que parents d'élèves, nous avons souhaité voir comment étaient organisés les repas de nos enfants le midi. Nous avons eu la chance de tester et observer ce moment clé de leur journée le mardi 22 mars. (2 parents APELGC, 1 parent FCPE)

Le menu

Le menu prévu ce jour-là était :

Endives _ Vinaigrette au Soja
Boeuf tomat'Olive
Semoule
Kiri
Compote de pomme et fraises allégée en sucre

Compte tenu d'une grève de Sogéres, c'est un autre repas que celui prévu qui a été distribué par le prestataire :

Haricots verts vinaigrette
Raviolis de Saumon
Kiri
Pomme

L'organisation

Le repas de nos enfants se déroule en deux services :
1er service à 11h30 : classe 2, 6, 7, 8
2eme service à 12h15 : classe 1, 3, 4, 5

A partir de 11h20 les enfants qui restent déjeuner au 1er se dirigent vers le réfectoire, en passant préalablement par les toilettes pour se laver les mains.
Les enfants sont installés à 6 ou 8 par table, avec au moins 2 animateurs par classe.
Même si la priorité est d'accroître l'autonomie, les adultes les aident autant que nécessaire à couper, se servir.
Les petits sont protégés par des bavoirs, les plus grands ont des serviettes en papier.
4 personnels de service se chargent du dressage des tables, du nettoyage et de l'apport des plats.

L'eau dans des brocs est servie en début de repas, et à la demande lors du repas.
Les plats sont servis à l'assiette.
Les enfants mettent les mains dans le dos pour limiter les risques de brulure lors du service de plats chauds.
Le pain n'est pas distribué trop tôt pour que les enfants ne s'en gavent pas.
Il est demandé aux enfants de goûter chaque plat mais en aucun cas ils ne sont forcés à manger. On veille à ce qu'ils ne repartent pas de table le ventre vide. Ils peuvent aussi demander à être resservis.

A la fin du repas, les enfants quittent le réfectoire dans le calme, classe par classe.
Après un nouveau passage par les toilettes, ils vont soit vers les dortoirs (pour les petits), soit dans la cour (pour les moyens).

Les tables sont débarrassées, nettoyées et à nouveau dressées entre les 2 services, et ce, dans un délai très rapide.

Les enfants qui mangent au 2eme service viennent de la cour, passent par les toilettes pour se laver les mains. Ils connaissent très bien les pratiques de la cantine et s'attablent rapidement vers 12h15.

L'avis des enfants sur le repas servi le 22 mars

Ce qu'ils nous ont dit :

Pour l'entrée :

« J'en ai repris 2 fois »

« La sauce, elle est bof »

« De toute façon, j'aime pas les entrées »

« J'aime bien les haricots, mais chauds »

Pour le plat :

« J'ai bien aimé »

« J'ai tout fini mon assiette »

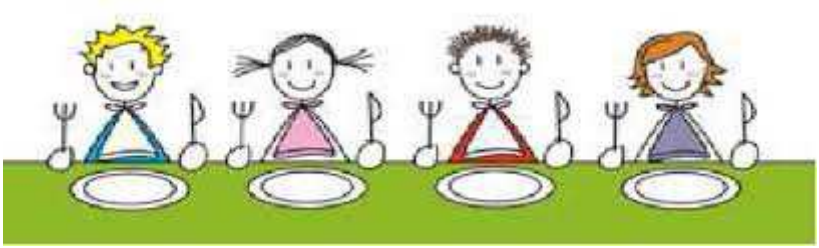
On constate en effet que les enfants, surtout les plus petits, n'ont pas trop aimé l'entrée.
Le reste du repas a été globalement apprécié par tous.
Pour le dessert, les enfants ont une demie-pomme non épluchée. Ils ont réussi à la manger sans difficulté.

Notre avis sur le repas

Nous avons mangé la même chose que les enfants :
Les haricots verts avaient des fils, la sauce semblait très diluée.
Sinon, le plat était chaud et les quantités correctes. Nous avons eu du mal à identifier le goût du saumon dans les raviolis, mais les enfants ont aimé, c'est l'essentiel !
Le réfectoire n'est pas trop bruyant (salle séparée du hall).
Malgré une grève chez le prestataire, un repas correct a été servi.

APELGC

En synthèse

Reste-t-il beaucoup d'aliments dans les assiettes	OUI	NON
les entrées	X	
le plat		X
le laitage		X
le dessert		X

		très satisfaisant	satisfaisant	passable	pas satisfaisant
Le goût	les entrées			X	
	le plat		X		
	le laitage		X		
	le dessert		X		
le niveau d'assaisonnement	les entrées			X	
	le plat		X		
	le laitage				
	le dessert				
La température des aliments	les entrées	X			
	le plat	X			
	le laitage	X			
	le dessert	X			
la teneur en graisse	les entrées,		X		
	le plat		X		
	le laitage		X		
	le dessert	X			
La quantité des aliments	les entrées	X			
	le plat	X			
	le laitage	X			
	le dessert	X			
la présentation donne-t-elle envie de manger	les entrées			X	
	le plat		X		
	le laitage		X		
	le dessert		X		
le niveau sonore dans la cantine			X		
La propreté du lieu			X		
L'encadrement		X			
le temps de repas		X