

Test cantine

du Mardi 10 janvier 2017

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 10 janvier. (2 parents APELGC, 2 parents FCPE)

Le menu

Salade de riz composée / salade de blé aux petits légumes – Vinaigrette moutarde

Sauté de porc sauce végétale à la provençale

Ou

Sauté de Dinde LBR sauce végétale à la provençale

Epinards branches en béchamel

Saint nectaire AOC / Montboissié

Fruit bio : Orange



L'organisation



Le repas se déroule de 11h30 à 13h00 environ.

A la fin de la classe à 11h30, les enfants qui restent déjeuner sont regroupés dans la cour des grands.

Ils sont appelés par classe, l'ordre est différent chaque jour. Ils se rendent ensuite au réfectoire en passant préalablement par les toilettes pour se laver les mains, et en déposant leur blouson à l'entrée.

5 animateurs sont présents dans le réfectoire pendant le temps de déjeuner pour surveiller, encadrer, aider et veiller au bon déroulement du repas.

Les enfants choisissent leur repas. Les dames de service et les animateurs veillent à ce que les enfants aient au moins 2 éléments dans leur plateau (entrée + plat, plat + fromage, plat + dessert) pour un repas le plus équilibré possible. Pendant le repas, ils peuvent aller chercher des morceaux de pain supplémentaires, sous réserve qu'ils aient correctement mangé leur plat (le pain ne doit pas constituer l'élément principal du déjeuner).

Les enfants se placent où ils veulent, ils n'ont pas de contraintes de temps pour prendre leur repas. Là encore, les animateurs veillent à ce que les enfants aient mangé suffisamment.

Ils contribuent à maintenir un niveau sonore acceptable

A la fin du repas, les enfants déposent leur plateau, quittent le réfectoire dans le calme en réintégrant leur cour. En fin de service, ceux qui le demandent peuvent être resservis.

Les élèves qui participent à l'activité sport au stade Nelson Mandela déjeunent à leur retour.



L'avis des enfants sur le repas servi le 10 janvier

Ce qu'ils nous ont dit :

Pour l'entrée :	Pour le plat :	Pour le fromage	Pour le dessert :
« Je n'en ai pas pris car je ne savais pas ce que c'était »	« Je n'aime pas les épinards » « Les épinards à la cantine, ils sont bons, et la viande, ça va aussi » « J'ai mangé toute la viande... alors j'ai droit de ne pas manger les épinards »	« Je n'aime pas ce fromage, je l'ai donné à un copain » « J'ai bien aimé le fromage »	« Je n'ai pas pris d'orange car je ne sais pas l'éplucher » « L'orange était bonne, j'ai demandé à un animateur de me la couper en quartiers, c'est plus facile à manger »

On constate que beaucoup n'ont pas pris d'entrée, peut-être parce qu'ils n'ont pas identifié clairement ce que c'était (NB : certains élèves consultent le menu affiché dans l'entrée de l'école, le menu n'est pas affiché dans le réfectoire)

Il y avait certes des restes d'épinard dans les assiettes, mais moins que ce qu'on aurait pu prévoir.

Notre avis sur le repas

Les 2 entrées étaient très froides et peu assaisonnées, nous avons eu des difficultés à y retrouver la sauce vinaigrette à la moutarde. Les épinards étaient un peu fades, la viande correcte.

Notre plat était chaud, mais servi en portion individuelle pour les adultes.

2 fromages différents étaient proposés mais pas forcément identifiables par les enfants

Nous avons particulièrement apprécié le goût de l'orange bio servie en dessert

Le service est fluide, l'environnement n'est pas trop bruyant, des animateurs sont présents et efficaces (aide et discipline) ; le réfectoire reste propre, même en fin de service (les animateurs interviennent également pour nettoyer les « accidents » de plateau ou autre chute de plat)



En synthèse

Y'a-t-il un choix pour	OUI	NON
les entrées	X	
le plat		X
le laitage	X	X
le dessert		X

Reste-t-il beaucoup d'aliments dans les assiettes	OUI	NON
les entrées		X
le plat	X épinard	
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 viande	X épinard	
	le laitage		X		
	le dessert		X		
La température des aliments	les entrées			Trop froid	
	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		
Facilité pour trouver une place					
L'encadrement		X			
le temps de repas			X		

Les points positifs	Les points à améliorer
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fluidité, places disponibles, environnement propice au bon déroulement du repas. ➤ Bon encadrement, animateurs présents, expérimentés et efficaces, veillent à ce que les enfants mangent bien ➤ Excellente qualité des fruits servis 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identification des plats par les enfants : possibilité d'afficher les menus dans le réfectoire ? ➤ Assaisonnement. Est-ce qu'il serait possible de mettre à minima des salières à disposition des adultes pour pouvoir saler les plats des enfants si besoin ?

Proposition : faire remplir cette grille par une classe test pour avoir l'avis général des « utilisateurs »