

Test cantine

du Mardi 14 Novembre 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 14 Novembre (2 parents APELGC, 2 parents FCPE)

Le menu

Salade verte vinaigrette moutarde / Pomelos et sucre
Cordon bleu
Carottes fraîches assaisonnement provençal
Fromage blanc BIO
Fruit au choix (Clémentine / Raisin)



L'organisation

Le repas de nos enfants 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. Les enfants sont appelés par classe (les plus jeunes d'abord, sauf pour les enfants ayant des activités pendant la pause méridienne). Ils se rendent au réfectoire en passant préalablement par les toilettes pour se laver les mains, et en déposant leur blouson à l'entrée du réfectoire.

5 animateurs, dont une animatrice spécialisée pour les enfants de l'Ulis, 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 et se servent. La vaisselle (verre et assiettes) est en plastique dur et les entrées sont dans des barquettes en pastique jetable. De ce fait, le poids des plateaux reste correct y compris pour des CP.

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 équilibré. 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 se substituer au repas).

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.

Les enfants avec un PAI ont un micro-onde "réservé" qui ne sert qu'au réchauffage de leurs plats. Ils sont parfaitement identifiés pour éviter tout accident.

A la fin du repas, les enfants déposent leur plateau, quittent le réfectoire dans le calme en réintégrant leur cour⁽¹⁾ ou leurs activités : pendant l'heure du déjeuner, les enfants peuvent également participer à des ateliers avec Catherine (perles, macramé, scoubidou, etc...) ou se rendre à la bibliothèque.

En fin de service, les enfants peuvent être resservis à conditions qu'ils aient mangé correctement leur repas.

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

(1) Jeux de cour mis à disposition des enfants par l'école



L'avis des enfants sur le repas servi le 14 Novembre

Ce qu'ils nous ont dit :

Pour l'entrée :	Pour le plat :	Pour le laitage	Pour le dessert :
« Je n'ai pas pris d'entrée car ça ne me disait rien... »	« Je n'aime pas les légumes »	« Le yaourt est bon »	« Le raisin est bon »
« Le pamplemousse est bon. »	« Les carottes, j'aime ça, j'engage à la maison, mais celles de la cantine ne sont pas bonnes »		« Les clémentines sont bien sucrées »
« La sauce de la salade, ça va ! »	« Le cordon bleu, c'est super bon »		
	« Je n'aime pas trop les carottes, mais je finis mon plat pour pouvoir reprendre du cordon bleu »		
	« Les carottes sont dures et pas cuites »		



On constate que beaucoup n'ont pas pris d'entrée (choix peu attractif ?)
La majorité des enfants n'a pas mangé les carottes, mais les ont goutées

Notre avis sur le repas

Les 2 entrées étaient plutôt froides mais le pamplemousse était bon et l'assaisonnement de la salade correct. Notre plat était chaud, mais servi en portion individuelle pour les adultes. Rien à dire sur le cordon bleu (plat décongelé), en revanche les carottes fraîches étaient très fermes avec peu de goût malgré l'assaisonnement provençal (que nous avons eu des difficultés à identifier.)

Le fromage blanc et les fruits étaient très bons.

Nous avons apprécié la qualité du fromage blanc et le goût des fruits servis en dessert.

Le service est fluide, l'environnement n'est pas trop bruyant (pour un environnement de restauration collective), 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)

Ce que nous ont aussi dit les enfants

Les enfants ont profité de notre passage pour nous faire part de leurs remarques sur la cantine en général :

« Le goûter est toujours pareil... c'est toujours du pain » (avec beurre, confiture, miel, pâte à tartiner)



« Vous avez de la chance de venir le jour des cordons bleus... d'habitude, c'est moins bon »

« Les légumes ont un goût bizarre ou alors n'ont pas de goût. »

« Le poisson n'est jamais bien cuit »

« Ce n'est pas salé »

« Quand on a de la viande de bœuf, il y a toujours plein de gras. »

En synthèse

Y'a-t-il un choix pour	OUI	NON	Reste-t-il beaucoup d'aliments dans les assiettes	OUI	NON
les entrées	X		les entrées	X (Carottes)	X
le plat		X	le plat		X
le laitage		X	le laitage		X
le dessert	X		le dessert		X

		Très satisfaisant	Satisfaisant	Passable	Pas satisfaisant
Le goût	les entrées le plat le laitage le dessert	X	X X	X	
Le niveau d'assaisonnement	les entrées le plat le laitage le dessert		X X cordon b	X légumes	
La température des aliments	les entrées le plat le laitage le dessert	X X	X	Un peu froid	
La teneur en graisse	les entrées, le plat le laitage le dessert	X	X X X		
La quantité des aliments	les entrées le plat le laitage le dessert		X X X X		
La présentation donne-t-elle envie de manger	les entrées le plat le laitage le dessert			X X X X	
le niveau sonore dans la cantine			X		
La propreté du lieu			X		
Facilité pour trouver une place		X			
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 ➤ Bonne qualité des fruits servis et du laitage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présentation : peu alléchante, n'incite pas les enfants à découvrir des mets qu'ils ne connaissent pas ➤ Assaisonnement / cuisson des légumes : peu de gout...

Nos suggestions (A remonter lors de la prochaine commission des menus) :

- ↪ Pour inciter les enfant à manger des légumes, possibilité de les présenter avec une cuisson alternative à la cuisson vapeur ou à l'eau ? : purée, gratin, etc.....
- ↪ Améliorer la présentation pour inciter les enfants à la découverte de nouveaux mets
- ↪ Possibilité d'améliorer le dispositif acoustique pour réduction du niveau sonore ?
- ↪ Suite aux retours des enfants : possibilité de diversifier les gouters ?