

# Elémentaire Guest

## Test cantine

### du vendredi 22 Novembre 2019

Les représentants des parents ont testé la cantine de Guest un vendredi, jour du poisson...

#### Le menu

- ↪ **Potage Bio de légumes et vermicelles**
- ↪ **Poisson pané frais**
- ↪ **Carotte bio**
- ↪ **Emmental ou Saint-Paulin**
- ↪ **Fruits au choix : Raisin blanc ou Raisin noir**



#### 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 deux animateurs spécialisés 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 plastique 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.

Les encadrants disposent de matériel dédié aux enfants porteurs de handicap, afin de faciliter leur repas (par exemple : couverts adaptés, massicoteur, compte-minute pour prise de conscience du temps qui s'écoule). Ils disposent également de mobilier adapté (chaise)

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

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

Les enfants restent à table pendant environ 20 minutes.

A la fin du repas, les enfants trient leurs déchets dans les bacs prévus à cet effet, déposent leur plateau, puis quittent le réfectoire dans le calme en réintégrant leur cour.



Chaque jour, 30 kg de déchets sont collectés pour être revalorisés (compost, lombricompost et production d'énergie grâce à la méthanisation). Voir notre article <https://apelqc.org/?p=4305>



### L'avis des enfants sur le repas servi le 22 Novembre

Ce qu'ils nous ont dit :

**Pour l'entrée :**

« La soupe est très bonne... »

« J'aime bien parce qu'il y a des vermicelles »

« Je ne mange pas trop de soupe à la maison, mais j'aime bien »

**Pour le plat :**

« C'est dommage qu'il n'y ai pas de citron sur le poisson »

« Je n'aime pas les carottes cuites, je ne mange jamais de légumes »

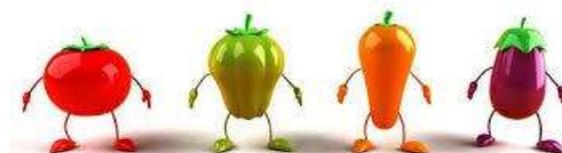
« J'aime les carottes, mais à la cantine, elles n'ont pas de gout »

**Pour le fromage et le dessert**

« Je n'aime pas le raisin, et il n'y avait pas d'autre fruit »

« J'aime le raisin, mais pas les pépins dedans »

« Le raisin est bien sucré »



### Notre avis sur le repas

La soupe aux vermicelles est très bonne et fort appréciée par les enfants. A noter que la soupe est servie dans un bol plastique, sans qu'il soit proposé de grande cuillère. Il nous semble que les rations étaient peu copieuses (au moins pour certains enfants)

Le poisson pané proposé sans sauce est un peu sec mais le gout satisfaisant : une sauce ou un peu de citron permettrait de rendre le plat plus agréable

Les carottes, cuites à la vapeur, ont peu de gout car servies sans sel ou autres aromates. On constate que beaucoup d'enfant n'en mange pas.

Le raisin est bon, mais il est dommage qu'il n'y ait pas eu un autre fruit proposé (choix entre raisin blanc et raisin noir)

Le service est fluide, l'environnement n'est pas trop bruyant (pour un environnement de restauration collective), des animateurs sont présents (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	Reste-t-il beaucoup d'aliments dans les assiettes	OUI	NON
les entrées le plat le laitage le dessert	X	X X X X	les entrées le plat le laitage le dessert	X	X X X X

		Très satisfaisant	Satisfaisant	Passable	Pas satisfaisant
Le goût	les entrées le plat le laitage le dessert	X	X X X	X	
Le niveau d'assaisonnement	les entrées le plat le laitage le dessert		X X X		X
La température des aliments	les entrées le plat le laitage le dessert		X X X X		
La teneur en graisse	les entrées, le plat le laitage le dessert		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"> <li>➤ Fluidité, places disponibles, environnement propice au bon déroulement du repas.</li> <li>➤ Bon encadrement, animateurs présents, expérimentés et efficaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les légumes, sans assaisonnement sont fades et n'incitent pas les enfants à manger (y compris ceux qui ont l'habitude d'en manger chez eux)</li> </ul>

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

- Serait-il possible de mettre à disposition des enfants en libre service des épices/aromates afin de donner plus de saveur à certains plats (en fonction de leur goût) ?
- Serait-il possible d'afficher plus ostensiblement le nom des plats pour que les enfants puissent identifier ce qu'ils mangent (ex : indication du nom des fromages)