

➤ **La préparation de la salle de cantine :**



**Les ATSEM préparent la salle.**

➤ **Le Premier Service :**

Le jour du test, 80 élèves étaient présents.

Les enfants arrivent pour le premier service vers 11h20. Ils s'installent et commencent à manger vers 11h30 jusqu'à 12h.

Ils sont servis à table par les ATSEM.

Les animateurs et les ATSEM se placent à table avec les enfants (1 adulte pour 1 table si possible)

Il se compose de toutes les classes de Petites Sections, une partie des classes de Moyennes Sections.

Les enfants partent avec un animateur par classe. Ainsi, les ATSEM terminent de nettoyer les tables et commencent à préparer la salle pour le service suivant.

➤ **Le Deuxième Service :**

Le jour du test, 77 élèves étaient présents. Au total pour ce jour, 160 élèves au lieu de 190 en temps normal (beaucoup d'élèves malades et donc absents).

Dès que le premier service est terminé, les ATSEM préparent les tables pour le second service.

Il débute entre 12h15 et 12h30 jusqu'à 13h.

Les animateurs et les ATSEM se placent à table avec les enfants (1 adulte pour 1 table si possible)

Il se compose d'une classe de Moyenne Section et des classes de Grande Section.



Les enfants partent avec un animateur par classe et les ATSEM peuvent terminer de nettoyer les tables de la cantine.

#### ➤ Cas Particuliers : Les PAI



Les PAI sont identifiés grâce aux assiettes de couleur. Ainsi, ils peuvent s'asseoir au milieu de leurs camarades de classe. Nous rappelons que les PAI ont leur propre repas préparé par leur parent qu'ils apportent le matin.

#### ➤ Le recyclage



Les déchets sont triés par les enfants à table avec l'aide des ATSEM qui débarrassent. Nous souhaitons souligner la bonne propreté des cuisines.

## ➤ Le Menu

Petit rappel concernant le menu du 27 janvier 2020 pour les maternelles :



Pour notre part, nous avons choisi ce jour pour voir la réaction des enfants avec le jus de pamplemousse et le bœuf qui nous a été signalé plusieurs fois difficile à manger pour les enfants (beaucoup de gras, gélatine ou autre).

Pour notre part, nous avons goûté le jus qui ne nous paraissait pas trop acide. Par contre, effectivement, nous avons retrouvé des morceaux de viande avec du gras et parfois difficile à manger. Les plats étaient assez assaisonnés et les portions étaient appropriées. Le yaourt à la vanille ok.

## ➤ Le repas et les enfants

Après avoir fait un tour des tables, les enfants étaient enthousiastes par rapport au menu du jour.

Ils ont eu un peu de mal avec le jus de pamplemousse. La part normale était d'un verre complet mais la plupart repartaient au  $\frac{3}{4}$  pleins. Certains l'ont bu mais dans la majorité, les enfants ont goûté et reposé le verre. En leur demandant, les enfants ont peu apprécié. Cependant, certains ont pu en boire pour la première fois.

Quant au bœuf et le boulghour, pour les PS et MS, les morceaux de viande sont coupés d'avance et pour les GS, les morceaux sont donnés comme arrivés dans les plats à réchauffer. Ainsi, ils doivent apprendre à être encore plus autonomes afin de préparer le CP.

Nous avons pu constater que certains enfants ont eu du mal à manger quelques morceaux de viande plus gras, plus gélatineux ou plus durs. Mais dans l'ensemble le plat a été apprécié et lorsque l'enfant le demande, il peut avoir à nouveau de la viande et/ou du boulghour. Nous le signalerons lors de la prochaine commission des menus.

Nous remercions la mairie de nous avoir permis de faire ce test cantine, Mme Dupont pour nous avoir accueillis et donné des explications.

Ainsi que, les responsables, les ATSEM et les animateurs en charge de la préparation des repas, de l'acquisition de l'autonomie et du bien-être de nos enfants pendant le temps de cantine.