

**TEST CANTINE
MATERNELLE GUEST
du 24 juin 2022**

➤ La préparation de la salle de cantine

Les ATSEM préparent la salle.



A noter : La vaisselle était jetable ce jour-là car la machine à laver la vaisselle était cassée. Ils attendaient le technicien.



➤ Le premier service (entre 11h30 et 12h10)

Ce premier service concerne les élèves de petites sections et de moyennes sections.

Chacune des tables est encadrée par un animateur/animatrice ou 2 qui mangent en même temps que les élèves, en bout de table ou debout pour pouvoir aller plus facilement d'un enfant à l'autre en cas de besoin (c'est les animateurs qui choisissent ce qu'ils préfèrent).

Pour les PS, il y avait 2 animateurs par classe.

Les élèves sont servis à l'assiette par les ATSEM.

La fin du service est organisée de la manière suivante :

- Les enfants quittent le réfectoire avec un animateur par classe, et partent faire des jeux assis (répartis par classe).
- Les ATSEM nettoient les tables avec un produit désinfectant.
- Puis les ATSEM préparent la salle pour le prochain service.

➤ Le deuxième service (entre 12h15 et 13h)

Le deuxième service concerne les élèves de grandes sections. Même déroulement que pour le 1er service.

➤ Les P.A.I.



Les P.A.I. sont identifiés grâce aux assiettes de couleur. Ils sont assis avec les autres élèves mais en bout de table. Les ATSEM réchauffent leur repas, et les servent en premier.

Nous rappelons que les PAI ont leur propre repas préparé par leur parent qu'ils apportent le matin, et placé au frigo dans une boîte plastique avec leur prénom et leur photo.

➤ Le recyclage



Il n'y avait pas de triage spécifique des déchets le jour où nous sommes venus. Tout était recyclable ce jour-là comme le lave-vaisselle ne fonctionnait pas donc tout a été mis par les élèves dans des barquettes posées au milieu de leur table et ramassées à la fin par les ATSEM au moment du débarrassage.

➤ Le menu

Petit rappel concernant le déjeuner du 24 juin 2022 pour les maternelles:

Vendredi

*****Les pas pareille*****

Filet de saumon sauce oseille

 Blé bio

✂

 Fromage blanc bio
Confiture de tomate

✂

 Fruit bio

- Filet de saumon sauce oseille
- Blé bio
- Fromage blanc bio et Confiture de tomate
- Fruit bio (Pomme)





➤ Synthèse de notre visite

- 147 élèves ont déjeuné à la cantine. Environ 150 élèves de maternelle déjeunent à la cantine chaque jour.
- Le temps de déjeuner est bien organisé. Les enfants ont un temps suffisant pour manger et ils sont assistés par les animateurs.
- Les animateurs et les ATSEM s'occupent très bien des enfants. Il y a 1 à 2 animateur(s)/ATSEM par table.
- Il y a une bonne ambiance. Les enfants ont plaisir à manger et à se retrouver.
- Les plats servis sont de bonne qualité et copieux. De l'eau de source est servie régulièrement aux enfants pendant le repas. Les ATSEM proposent de resservir les enfants qui le souhaitent.
- Les morceaux sont découpés pour que les enfants puissent déjeuner de manière autonome. Les animateurs aident les enfants qui ont des difficultés à utiliser leurs couverts.
- Pour le plat, nous constatons que les enfants de maternelle mangent correctement, et ont bon appétit. Les assiettes ont été bien mangées (au moins à la moitié) par tous les enfants même s'il s'agissait de poisson. Le blé est quasiment terminé systématiquement, et le poisson est souvent bien entamé.
Par contre, beaucoup ont laissé le fromage blanc à cause de la confiture de tomate qui n'a pas eu de succès auprès des PS et MS (les enfants se sont empressés de tout mélanger croyant qu'il s'agissait de confiture de fraise).
Pour le 2ème service, les animateurs et les ATSEM ont fait un jeu ludique pour faire découvrir et tester la confiture de tomate. Ce qui explique peut-être que les GS avaient mieux mangé leur fromage blanc.



- Céline s'assure avec le personnel que les enfants mangent à minima la moitié de leur assiette.
- Par contre, nous trouvons dommage que les enfants aient un assez gros morceau de pain dès le début du repas (d'autant plus qu'il n'y avait pas d'entrée de service). Après le test cantine, nous avons débriefé rapidement avec l'équipe et nous avons suggéré que les enfants aient le pain après avoir été servis ou au moment du fromage/laitage afin qu'ils mangent en priorité l'entrée/le plat plutôt qu'ils se ruent sur le pain.
- Concernant le menu de ce jour, cela manquait d'un légume pour accompagner le blé et d'une petite coupelle pour proposer à part la confiture de tomate qui reste assez particulière. Au final, elle a été mise directement dans les pots de fromage blanc que les enfants se sont empressés de mélanger dès qu'ils l'ont eu entre les mains et beaucoup n'en ont mangé qu'une cuillère. C'est une très bonne initiative de leur faire goûter des aliments originaux mais là en conséquence, le laitage n'a pas été mangé alors que c'est un apport important pour la journée. Nous signalerons également ce point lors de la prochaine commission des menus.

Nous remercions :

- la Mairie de nous avoir permis de faire ce test cantine
- Céline et Saïd 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.