

Observation et test cantine Elémentaire R. Guest Jeudi 17 novembre 2022

1. Observations

- Menu du jour : potage poireaux pommes de terre avec en option de l'emmental râpé, poulet
 + carottes, pomme ou poire.
- Les CP commencent et les CM2 ferment la marche.
- Chaque classe est accompagnée d'un animateur. Certains mangent avec les enfants à table.
 Les petits sont aidés par les animateurs pour se servir de l'eau. Les élèves doivent demander aux animateurs pour sortir de table. Ça permet aux animateurs de vérifier que les enfants ont mangé.
- Les enfants se sont servis eux même le dessert et le pain mais le personnel a servi la soupe et le plat chaud.





- PAI : le panier de l'enfant est sur une table dédiée dans la cantine. Une personne de la cantine ou un animateur chauffe le repas de l'enfant et lui met dans son plateau.
- Le service est relativement fluide. Ex en 15 minutes tous les CP sont servis et installés.
- Les enfants qui mangent plus lentement ne sont pas pressés de finir leur assiette. Ils ont relativement le temps de manger.



Observation et test cantine Elémentaire R. Guest Jeudi 17 novembre 2022

- Les enfants débarrassent leurs plateaux. Un rappel pourrait être fait sur 2 points : ne pas jeter les fruits qui n'ont pas été consommés et vider les liquides dans les seaux. Quand il y a une forte affluence, les animateurs aident les enfants.

Question : les dames servant le repas au self ont-elles des instructions pour servir exactement la même chose pour les légumes aux enfants ? (pour éviter d'avoir les premiers avec beaucoup de légumes et les derniers avec moins) (réponse en attente)



2. Test Repas:

- Retour sur le repas du jour que nous avons goûté et sur lequel nous avons questionné les enfants :
 - La soupe a plutôt plu
 - o Le poulet a été goûté mais il en restait pas mal sur l'os et certains l'ont trouvé gras
 - Les carottes ont été beaucoup jetées. Elles n'avaient pas franchement de goût et les enfants les ont trouvées aqueuses.
 - Les fruits ont été mangés au moins partiellement.
 - Certains n'ont pas eu de poulet suite à un problème d'approvisionnement du prestataire. Le réassort fourni par le prestataire n'était pas un équivalent en viande mais une galette végétarienne ou du poisson pané ou de la quiche au fromage ou des crêpes aux champignons -> peu cohérent et pas très bon. Ce point sera évoqué lors de la prochaine commission des menus.