

Compte-rendu visite des cantines aux Peupliers jeudi 19/01/2017
par 2 représentantes de l'APE :

- Corinne Bourgin
- Mathilde Mehl

Menu : Tomates vinaigrette maison, sauté de bœuf pâtes (tarte au poireau pour les végétariens), yaourt nature bio , ananas en tranche (en réalité dés d'ananas au sirop, donc pas frais mais en boîte).

Un appel est fait à l'extérieur de la cantine : les enfants attendent à l'entrée du préau leur nom, il n'y a pas de bousculade à l'entrée de la cantine. Les enfants qui participent aux ateliers lecture sont appelés en priorité.

Jeudi les enfants étaient très calmes, et la salle peu bruyante pour une cantine d'école primaire. Il est à noter qu'il manquait 3 classes de primaire (1 en classe de neige, 2 au musée).

Le même calme régnait dans la cantine de l'école maternelle.

Il y a eu très peu de gaspillage. Seule la viande n'était pas toujours appréciée des enfants, qui nous ont dit préférer le poulet, ou que la viande était grasse.

Globalement une appréciation positive de la cantine par les enfants et les adultes qui la fréquentent sur les points suivants :

- qualité des produits plutôt bonne pour une cantine
- bonne quantité dans les légumes ou féculents, les plus grands savent qu'ils peuvent se resservir si leur plateau est fini
- l'organisation dans la cantine

2 points sont améliorer :

- **les quantités** : les restrictions sont clairement énoncées par les enfants et les adultes.
 - **viande / poisson** :
 - seul un petit morceau est distribué en maternelle et CP (cf photos).
 - les quantités ne sont pas suffisantes pour que les enfants puissent se resservir.
 - **pain** :
 - les enfants de l'école primaire ont droit à 2 morceaux de pain, et ne peuvent pas se resservir alors que légalement le pain est à volonté. Une assiette avec des morceaux de pain est posée sur la table pour les enfants de la maternelle : ils peuvent se servir comme ils veulent.
- **les saveurs, la cuisson, les recettes**
 - les légumes / pomme de terre sont très fades, car ils sont cuits à l'eau sans sel : le cuisinier des cantines des Peupliers n'utilise pas d'épices et ne cuisine pas les légumes. Il dispose cependant des mêmes ingrédients qu'au Coteau.
 - tout est trop cuit :
 - les légumes cuits à l'eau se transforment en bouillie, les adultes nous ont donné l'exemple des brocolis qui ne ressemblent plus à des brocolis.
 - le poisson blanc (ex hoki) et la viande (ex steak haché) sont souvent trop secs.
 - les sauces : certains les adorent, mais d'autres pas du tout. Nous suggérons de les mettre sur le côté de l'assiette ou à part, afin de laisser le choix aux enfants.

=> Il semblerait qu'à la cantine du Coteau, les saveurs sont bien mieux réussies, il semblerait que les recettes ne soient pas du tout les mêmes entre la cantine du Coteau et celles des Peupliers. Il serait bien de partager les savoir-faire entre les 2.

- recettes : chercher plus de simplicité, pour convenir au plus grand nombre et réduire le gaspillage :
 - ex tarte à la pomme et rhubarbe, l'acidité de la rhubarbe convient à peu d'enfant
 - arrêter la brunoise, l'entrée de tomates qui sont très peu appréciés
 - pourquoi ne pas proposer plus purée ?
- en accompagnement : pourquoi ne pas proposer à chaque fois légumes + féculent, pour que les enfants puissent manger au moins 1 quand l'autre ne convient pas
- régime végétarien : les enfants se voient proposer toujours les 4 mêmes plats : pizza, tarte poireaux, crêpes champignons et omelette, ce qui donne donc des associations surprenantes qui font fi de l'équilibre alimentaire : tarte poireaux+pates, ou pizza + lentilles.

Les plus petits ont besoin d'être resensibilisés (CP et maternelle) qu'ils peuvent demander à être resservis s'ils ont fini leur plateau.

Côté Propreté :

- les salles sont propres, les tables également, le personnel porte des tenues réglementaires
- les enfants en maternelle sont très bien accompagnés avant et après la cantine pour qu'ils aillent aux toilettes pour se laver les mains
- en élémentaire, rien n'est organisé dans ce sens, les enfants ne sont pas sensibilisés pour qu'ils se lavent bien les mains à minima avant de déjeuner.

Pour faciliter la vie des enfants (et des surveillants) à l'élémentaire, nous remercions de mettre une caisse pour que les enfants puissent déposer leurs bonnets, gants, raquettes de ping-pong.... Aujourd'hui, les enfants déposent leurs affaires sur le radiateur à l'entrée de la cantine, et trop souvent elles tombent derrière. Les enfants ont alors des difficultés pour récupérer leurs objets.

En maternelle, nous comprenons qu'un temps calme soit demandé aux enfants avant d'aller en salle de repos, mais nous souhaiterions que ce temps calme ne prenne pas la forme d'une punition.

Les surveillants disent que les enfants sont polis et serviables : ils tiennent à aider pour faire le service, et aider à débarrasser. Il faut dire qu'ils ont le temps de le faire, puisque contrairement à l'école du Coteau, ils n'ont pas de déplacement cantine/école

Assiettes CP :



Assiettes CE2 – CM2 :



Assiette Végétarienne :

