

DEROULEMENT DE LA PAUSE DEJEUNER

Les enfants sont répartis entre 2 services :

- 1^{er} service pour les CP/CE1
- 2^e service pour les CE2, CM1, CM2.

L'ACCUEIL

Les enfants du 1^{er} service sont pris en charge vers 12h, après un court passage dans la cour. Il leur est demandé de ne pas quitter le réfectoire avant 12h15. Le 2^{ème} service est organisé à partir de 12h20. Jusqu'à cette heure, les enfants du 2^{ème} service participent aux activités organisés par les animateurs du CLAVIM.

LE REPAS

Après être passés par l'étape d'émargement, les enfants s'installent, au fur et à mesure de leur arrivée dans la salle du repas, à la table de leur choix. Ils vont ensuite au buffet, prendre leurs couverts et assiettes, puis se servir en entrée et en dessert.

Une fois l'entrée consommée, ils peuvent aller faire la queue pour le plat chaud, servis dans les assiettes par les adultes.

Les enfants peuvent demander à être resservi du plat principal (il en reste toujours selon le personnel d'Elior).

À LA FIN DU REPAS

À la fin du repas, les enfants vident leurs assiettes et ramènent leurs plateau en triant assiettes, couverts et déchets.

APRÈS LA CANTINE

Les enfants ont le choix entre plusieurs activités :

- jouer dans la cour avec ballon, raquettes, etc. (sous surveillance d'un animateur du Clavim)
- partir en BCD avec Marie
- aller faire du sport en salle avec Samy (gymnastique, balle au prisonnier, etc).

LE PERSONNEL DE LA CANTINE

Le temps de la cantine est sous la responsabilité d'une équipe mixte (employés municipaux et employés Elior) qui assure la prise en charge des enfants et du service. Cette équipe est encadrée par Annabelle.

LES INTERVENANTS MUNICIPAUX

Ils aident les enfants à table et assurent la surveillance de la cour de récréation le midi. Ils doivent être titulaires du BAFA et/ou avoir une expérience significative auprès des enfants. Ce jour-là, 1 personne était absente donc il n'y avait que 3 intervenants.

LES ANIMATEURS DU CLAVIM

Ils assurent les accueils du matin et du soir tous les jours, la surveillance de la cantine et l'accueil de loisirs le mercredi.

LES AGENTS D'OFFICE

Ils ont en charge la préparation des entrées, des desserts et du réchauffage des plats livrés par la société Elior.

COMPOSITION DES MENUS

Elior est le prestataire choisi par la ville pour assurer la restauration scolaire.

Notre cantine est en «liaison froide», c'est-à-dire que les repas sont préparés industriellement par la société Elior dans une cuisine centrale à Antony, puis réfrigérés. Elior s'est doté d'une légumerie qui permettra de cuisiner des légumes frais.

Ils sont réchauffés au sein de l'école par le personnel d'office(employés Elior).

Les menus sont validés chaque trimestre en commission où siègent Elior, la mairie et les fédérations de parents d'élèves.

Nos représentants veillent à l'équilibre des repas sur la semaine et au retrait des aliments contenant trop d'additifs. Grâce à leur action, les menus de la cantine vont contenir de plus en plus de légumes frais, de poisson frais, de produits locaux, de produits Bio.

La composition des repas est disponible sur le panneau d'affichage à l'entrée de l'école et sur l'application **bon'App** accessible via notre blog :

www.monecolevoltaire.org

COMMENTAIRES FCPE

ORGANISATION DU REFECTOIRE

Les enfants sont très autonomes et se débrouillent très bien. Le repas est relativement calme et peu bruyant.

COMPOSITION DU REPAS DU 24 NOVEMBRE

Le repas est équilibré et est plutôt bon en goût. Il ne semble pas trop salé. La vinaigrette est un peu grasse mais à part cela, le menu était qualitatif ce jour-là.

Nous savons cependant qu'il peut y avoir des jours où le menu est moins apprécié, où il peut y avoir des problèmes de cuisson par exemple. Tous ces points doivent être remontés à la mairie qui peut les signaler à Elior pour améliorer la prestation. N'hésitez pas à nous écrire pour que nous fassions suivre l'information :

fcpevoltaire92@gmail.com

ACTIVITES

Les enfants plébiscitent le fait de pouvoir choisir l'activité qu'ils souhaitent faire. Le fait de proposer des activités en intérieur et en extérieur permet de gérer les aléas climatiques et de répartir les enfants à différents endroits, ce qui facilite la surveillance (plus petits groupes).



Comme chaque année, deux membres de notre équipe ont partagé un repas avec nos enfants le 24 novembre dernier pour observer comment se déroule le déjeuner à la cantine de Voltaire.

Au Menu du 24 Novembre A la Montagne

- Salade verte et croûtons de pain, vinaigrette
- Viande en sauce et Gratin dauphinois
- Verrine de fromage blanc avec coulis de myrtille ou crème de marron ou fruit
- Un morceau de pain est proposé par enfant

En synthèse,

Nous avons vraiment eu l'impression d'avoir affaire à une organisation « qui roule » avec beaucoup d'autonomie laissée aux enfants, ce qui les responsabilise énormément.

Le compte-rendu de cette visite sera transmis à la mairie via nos représentants FCPE en Commission Consultative de la Restauration scolaire.



Points Forts

- **Qualité** des activités proposées
- **Autonomie** des enfants favorisée



Points à améliorer

- La **régularité** sur la **qualité** des repas
- **L'augmentation des tarifs chaque année** : M. de Carrère l'a justifiée début Juillet par un taux d'encadrement de 1 adulte pour 15 enfants en élémentaire. Hors après vérification, ce taux est de 1 adulte pour 22 élèves en moyenne sur la ville.