

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 (effectué par des élèves de CM2), 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, en dessert. Le plat principal est servi dans les assiettes par la personne en charge du buffet.

Les enfants peuvent demander à être resservis sur le plat principal. Ils peuvent aussi reprendre un 2^{ème} dessert quand il y a des fruits.

À LA FIN DU REPAS

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

APRÈS LA CANTINE

Les enfants ont le choix entre plusieurs activités :

- jouer dans la cour avec ballon ou aller faire du sport en salle (Activité supervisée par Sammy),
- partir en BCD avec Marie,
- partir en salle de dessin (activité supervisée par une personne du Clavim, qui s'occupe aussi de la cantine)

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.

L'équipe semble avenante est attentive aux demandes des enfants

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.

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 permet 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 mangent à leur rythme, aucune pression pour libérer la place aux grands. Ils sont très autonomes et ont bien intégré le process. L'organisation est fluide et le buffet est tout le temps bien garni. Il leur est demandé de goûter le plat.

COMPOSITION DU REPAS DU 07 FEVRIER

Le repas est très moyen et peu appétissant. La sauce est trop salée et il y a beaucoup de morceaux de gras dans le poulet.

En dessert, la semoule est trop sucrée, les enfants pouvaient se servir également de clémentines et de pommes.

Nous savons cependant que le menu peut être de meilleur goût et plus apprécié, selon les jours.

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 apprécient pouvoir choisir leur activité. Proposer des activités en intérieur et en extérieur permet de gérer les aléas climatiques, de répartir les enfants en plus petits groupes et à différents endroits, ce qui facilite la surveillance. Les enfants ne doivent pas rater la constitution des groupes et le départ vers les salles de BCD ou de gym.

Une vingtaine d'enfants peuvent se rendre en salle de dessin. Les fournitures sont malheureusement parfois insuffisantes (papier, feutres, ...).



Cette année 4 membres de notre équipe ont partagé un repas avec nos enfants le 7 février dernier pour observer comment se déroule le déjeuner à la cantine de Voltaire.

Menu nouvel an Chinois



Salade asiatique
(chou chinois, moutarde, sauce soja, oignons frits..)

Sauté de poulet, sauce aigre douce
(ail, oignons..), Riz pilaf

Semoule au lait à la noix de coco

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

- **Organisation fluide**, flux bien géré
- **Autonomie** des enfants favorisée
- **Ravitaillement** régulier du buffet



Points à améliorer

- La **régularité** dans la qualité et un peu plus de variété des menus
- **L'augmentation des tarifs chaque année** : Cette année encore, une augmentation de 1.5% du taux d'effort a été appliquée. La mairie applique des pénalités à Elior quand la qualité n'est pas à la hauteur – à quand un reversement aux familles ?