

Visite cantine FCPE



Comme chaque année, deux membres de notre équipe ont partagé un repas avec nos enfants le 16 décembre dernier pour observer comment se déroule le déjeuner à la cantine de l'école Marie Marvingt.

UN GRAND MERCI à la coordinatrice Sonia PRADEL qui a pris de son temps pour nous expliquer le fonctionnement du temps du midi (la cantine ainsi que les activités proposées sur ce temps)

LE REFECTOIRE

Les enfants sont répartis dans 2 réfectoires:

Les élèves de petite section déjeunent dans le réfectoire du rez-de-chaussée, dès 11h45.

Les élèves de moyenne section déjeunent dans le réfectoire du premier étage, au premier service (de 11h45 à 12h30).

Les élèves de grande section déjeunent dans le réfectoire du premier étage, au second service (de 12h30 à 13h15).

Dans le réfectoire du bas :

Les enfants s'installent à une table avec un adulte (6/7 enfants par table).

Ils sont amenés progressivement à se lever pour aller chercher le fromage et le pain, afin de gagner en autonomie.

Ils sont invités à goûter à tous les plats, mais jamais forcés à manger.

A la fin du repas, les enfants vont aux toilettes puis à la sieste avec le personnel de la mairie.

Dans le réfectoire du premier étage :

Les enfants prennent un plateau et un morceau de pain, puis se rendent à une table.

Les couverts sont placés en libre-service à chaque table. Un adulte sert l'eau aux enfants.

Ils se lèvent table par table pour aller chercher l'entrée.

Pour les MS, les entrées sont déjà préparées à l'assiette. Les GS doivent eux, se servir dans le plat.

Le plat principal (Légumes + viande) est apporté à chaque table.

Les enfants sont invités à goûter les plats.

A la fin du repas, ils mettent les déchets dans une seule assiette et empilent les assiettes et les verres au centre de la table).

COMPOSITION DES MENUS

La société Elios est le prestataire choisi par la ville pour assurer la restauration scolaire. Le contrat vient d'être renouvelé en 2016.

Notre cantine est en «liaison froide», c'est-à-dire que les repas sont préparés industriellement par la société Elios dans une cuisine centrale, puis réfrigérés. Ils doivent être consommés dans les 5 jours qui suivent la date de fabrication.

Ils sont préparés la veille pour le lendemain ou le vendredi pour le lundi, et stockés dans les réfrigérateurs de l'établissement scolaire.

Ils sont réchauffés à la maternelle. Une sauce est souvent nécessaire pour la remise en température de la viande ou du poisson sans les dessécher.

Les menus sont validés chaque trimestre en commission où siègent la société Elios, 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. La composition des repas est disponible sur le panneau d'affichage à l'entrée de l'école

Pour en savoir plus sur la cantine :

<http://www.fcpe.org/2013/01/en-savoir-plus-sur-la-cantine.html>

Pour connaître les menus sur un mois :

<https://bonapp.elior.com/issy/menus/afrancema/ma-ter>

LE PERSONNEL DE LA CANTINE

Le temps de la cantine est sous la responsabilité d'une équipe, recrutée par la mairie qui assure la prise en charge des enfants et qui comprend 4 catégories de personnel :

LES ATSEM : Les Agents Spécialisés des Écoles Maternelles sont titulaires d'un concours. Ils interviennent dans les classes aux côtés des enseignants ainsi qu'au moment de la cantine.

LES INTERVENANTS : Ils assurent l'accueil des enfants pendant la pause déjeuner. Ils doivent être titulaires du BAFA et/ou avoir une expérience significative auprès des enfants.

LES ANIMATEURS DU CLAVIM : Ils assurent l'accueil du matin, la surveillance de la cantine et l'accueil du soir, ainsi que la surveillance de la cours de récréation le midi.

LES AGENTS D'OFFICE : Ils ont en charge la préparation des entrées, desserts et du réchauffage des plats livrés par la société Elior.

LE MENU DU 16 DECEMBRE

Un morceau de pain

Salade verte et dés de fromage

Purée de pomme de terre et panais
Viande de porc / Jambon de poulet (pour
les enfants ne mangeant pas de porc)

Verre de lait

Banane

Eau en carafe

Notre avis sur le menu :

Le repas est équilibré et est plutôt bon en goût. Il ne semble pas trop salé.

La purée était un peu sèche et fade. Elle n'a pas eu beaucoup de succès.

La viande était bonne. Les enfants qui le souhaitaient ont pu se resservir.

DEROULEMENT DE LA PAUSE DEJEUNER

L'ACCUEIL ET LES ACTIVITES

Les enfants sont pris en charge dans les classes à 11H45 et sont accompagnés aux toilettes avant d'entrer dans le réfectoire.

Lors du premier service, les enfants de GS sont pris en charge par les animateurs. Des activités leur sont proposées :

- BCD
- Jeux dans la cour ou dans le préau du haut si la météo ne permet pas de rester à l'extérieur)
- Jeux de société
- Dessin (dans la salle CLAVIM)

A 12H30, à la fin du premier service :

Les enfants de PS sont accompagnés dans les dortoirs pour la sieste.

Les enfants de GS entrent dans le réfectoire du premier étage.

Les enfants de MS sont réunis dans le préau du haut, où des activités leur sont proposées :

- BCD
- Dessin
- Temps calme avec musique

Lors du rassemblement auquel nous avons assisté, les enfants ont participé à un jeu avec des devinettes autour d'un calendrier de l'avent.

Vers l'autonomie des enfants

L'autonomie est favorisée dès le plus jeune âge.

Dès la petite section, ils sont invités à se lever pour le pain ou le fromage.

A partir de la moyenne section, ils ont un plateau, se servent seuls de l'entrée, du fromage, du dessert.

Ils peuvent aller se resservir en légumes s'ils le souhaitent.

Gestion des déchets

Aucun tri sélectif : emballages et denrées alimentaires sont jetés dans la même poubelle. Pendant le repas du 16 décembre, des quantités très importantes de nourriture ont été jetées.

Concernant le tri, une évolution pourrait être envisagée par la mairie prochainement.