

# Visite cantine FCPE



Comme chaque année, deux membres de notre équipe ont partagé un repas avec nos enfants le 19 décembre dernier pour observer comment se déroule le déjeuner à la cantine de Marie Marvingt.

## LE REFECTOIRE

Les enfants sont répartis dans 2 réfectoires:

### Les élèves déjeunent dans le réfectoire correspondant à l'étage de leur classe.

Le réfectoire du bas comporte 6 tables de 8 places, les enfants sont encadrés par 5 adultes.

Les PS s'installent, au fur et à mesure de leur arrivée dans la salle du repas, à la table de leur choix et attendent très calmement le début du repas. Ils ont un bavoir jetable en plastique autour du cou pour éviter les tâches.



Dans le réfectoire du haut, 2 services sont organisés: le 1<sup>er</sup> pour les PS et MS, le 2<sup>ème</sup> pour les GS.

Les enfants s'installent avec un adulte à une table de 8 places. 3 tables sont réservées aux PS qui peuvent prendre leur temps pour manger.

Les MS et GS prennent un plateau qu'ils posent devant eux (pour préparer le CP où ils devront porter également leur assiette), ils ont une serviette en papier. Les couverts sont placés en libre-service à chaque table.



Chaque élève bénéficiant d'un PAI est installé à côté d'un adulte.

## 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. 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 préparations simples comme les vinaigrettes sont effectuées directement à Marie Marvingt.

Le pain est fourni par un boulanger d'Issy. Il s'agit d'une baguette de pain blanc ordinaire. Les enfants ne disposent que d'un seul morceau de pain par repas.

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. 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/ma-cantine-bio/>

Pour connaître les menus de chaque semaine:

<https://bonapp.elior.com/connexion?returnUrl=%2F>

## 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 Elixor.

La responsable d'office est aidée par 2 assistantes.



## LE MENU DU 19 DECEMBRE



## DEROULEMENT DE LA PAUSE DEJEUNER

### L'ACCUEIL

Les enfants sont pris en charge dans les classes à 11h35 et sont accompagnés aux toilettes avant d'entrer dans le réfectoire.

Un 2<sup>ème</sup> service est organisé pour les classes de GS à 12h35. Jusqu'à cette heure, les enfants du 2<sup>ème</sup> service participent aux activités organisés par les animateurs du CLAVIM et passent aux toilettes juste avant le repas.

### LE REPAS

Le plat chaud est servi aux enfants à partir d'un plat collectif pour 8 assiettes.

Le cordon bleu a eu beaucoup de succès, les carottes, un succès beaucoup plus mitigé. S'il reste de la nourriture, les élèves qui le souhaitent peuvent en reprendre.

Le fromage blanc a été servi en coupelle, accompagné au choix de l'enfant, de confiture, sucre ou miel.

Un fruit a été proposé aux enfants (au choix kiwi ou clémentine). Pour les PS les fruits sont épluchés, cela prend du temps et limite un peu la possibilité à l'enfant de se resservir, les petits étaient pourtant demandeurs!

### À LA FIN DU REPAS

À la fin du repas, les enfants de MS/GS vident leurs assiettes et jettent leur serviette en papier dans une barquette plastifiée. Les enfants de PS le font avec leur adulte référent. Le tout est ensuite jeté indifféremment à la poubelle, sans aucun tri.



### APRÈS LA CANTINE

Les PS sont accompagnés dans les dortoirs pour la sieste vers 12h30, alors que les MS partent dans la salle de sport du haut pour choisir leur activités CLAVIM. Les MS qui n'ont pas fini le repas en fin de premier service sont regroupés sur une table et peuvent finir de manger au début du 2<sup>e</sup> service (pendant le repas des GS).

### Et bravo aux équipes accompagnantes

particulièrement aux ATSEM qui ont à peine le temps de manger en accompagnant nos enfants à table avant d'aller les coucher aux dortoirs.

### Organisation des réfectoires

La séparation des PS faite cette année se passe bien. Le repas est calme et peu bruyant. Le réfectoire du haut est suffisamment grand pour accueillir au premier service les PS.

### Composition du repas

Le repas est équilibré et est plutôt bon en goût. Il ne semble pas trop salé. En outre, il contenait ce jour là 2 aliments issus de l'agriculture biologique (carottes et kiwis).

Les carottes étaient coupées en fines lamelles et avaient un goût bien sucré. Elles ont bien été mangés coté PS (servi en petite quantité, néanmoins). Sûrement dans un souci d'efficacité les cordons bleu ont été servi d'abord, (ainsi que le pain aux GS), les carottes ont été servis après. Il aurait peut-être mieux valu commencer par les légumes pour que les enfants les mangent quand ils avaient le plus faim. Le fromage blanc était très bon et les fruits suffisamment mûrs.

Les fruits ont été largement plébiscité par les enfants, avec un deuxième service (surtout chez les PS).

Il est néanmoins difficile de vérifier la qualité des repas sans connaître exactement la provenance et la composition des préparations.

Se pose ici à nouveau la question des déchets. Ce n'est pas évident sur du frais, mais ne pourrait-on pas faire bénéficier des associations de ces quantités de nourriture gaspillées ?

### Gestion des déchets

Aucun tri sélectif : emballages et denrées alimentaires sont jetés dans la même poubelle.



Les plats cuisinés sont servis dans des barquettes en polypropylène, sans bisphénol A. Il serait préférable que les aliments soient réchauffés dans des matériaux inertes type Pyrex.

De plus, des éco-emballages pourraient être utilisés.

### Rythmes des deux services sur le réfectoire du haut

Les 3 tables de PS et les MS passent aux toilettes puis s'installent au réfectoire. Ils commencent à manger vers 12h et le service se finit à 12h30.

Les GS passent aux toilettes vers 12h20, s'installent à table vers 12h35 et partent vers 13h (toilettes puis cours de récréation). Les MS rejoignent les GS dans la cours à 13h.

Malgré ce planning serré, le rythme des enfants semble respecté. Les plats s'enchaînent sans pause, mais chaque plat est mangé à son rythme. Les PS et MS n'ayant pas fini peuvent rester après 12H30 pour finir leur repas si nécessaire.

Que ce soit les GS ou les MS, les enfants bénéficient de 30 mn d'activités (entre 11h45 et 12h15 pour les GS; entre 12h30 et 13h pour les MS). Ils sont regroupés dans la salle de sport où les animateurs leur présentent le fil conducteur de l'activité (rappellent ce qui s'est passé la veille et présente les activités possibles). Les enfants sont répartis en 3 groupes, pendant notre visite il y avait:

- BCD (lecture d'histoire et questions/réponses sur l'histoire)
- Dessins
- Jeux de sociétés

### Vers l'autonomie des enfants ?

Les élèves de PS sont servis à table, les accompagnants s'occupent de couper les viandes avant de servir l'assiette.

Les MS et les GS), sont responsabilisés pour:

- se servir en eau tout seul (pot d'eau rempli à table),
- ranger leurs couverts
- vider leur assiette dans les récipients posés à table,
- se conduire correctement à table (ne pas manger avec les doigts, s'asseoir bien, mettre sa serviette,...)
- aller chercher l'entrée, le fromage blanc et le dessert

Les accompagnants surveillent ce que les enfants mangent. L'objectif principal est de leur faire au moins goûter chaque aliment, les encadrants essaient de leur faire manger au moins la moitié de l'assiette (souvent soit la viande/poisson, soit les légumes). Aucun enfant n'est forcé à manger.