

Participation de parents au repas du 23/02/17 à la Cantine de l'Ecole Élémentaire Ponts-Jumeaux

Participants en plus des équipes habituelles de cantine et du CLAE :

Pierre Khattou, coordinateur Leo Lagrange

Représentants Mairie : Mr Rebout (Chef d'équipe), Mr Rouquié (RVS)

Parents : Marie Battlo, Julien Royannais, Cécile Fougas



Cantine de l'élémentaire dans des locaux comme neufs (fin de construction pour la rentrée de septembre 2012)

Menu du jour préparé par Stéphane Tournié, chef Etoilé qui intervient dans le cadre de l'opération « une étoile dans l'assiette »

<http://www.toulouse.fr/web/education/-/avec-stephane-tournie-une-etoile-dans-l-assiette>





Le menu sans viande comprend à la place de la Garbure, du poisson frais et une julienne de légumes. L'entrée et le dessert sont identiques pour les 2 menus.



Pour ce jour-là, 189 repas ont été réservés (dont 40% sans viande). Le personnel de cantine connaît suffisamment les enfants pour savoir lesquels sont avec ou sans viande.



Tous les enfants inscrits à la cantine ont une carte à leur nom. Ils doivent retourner leur carte quand ils entrent à la cantine. Un code couleur permet à l'équipe du CLAE d'identifier facilement les enfants n'ayant pas encore mangé.

Les enfants peuvent manger librement entre 11h30 et 13h15. Le premier créneau est réservé aux enfants étant inscrits aux clubs.

Les repas sont préparés à la cuisine Centrale de Toulouse et sont livrés le matin à l'école.



Les enfants se servent sur le principe d'un self en faisant glisser leur plateau sur les tables et vont ensuite choisir leur table.



Plateau menu classique (portion enfant)



Plateau menu sans viande (portion adulte)

Les enfants doivent lever le doigt pour indiquer qu'ils souhaitent passer au dessert et ne peuvent effectivement passer au dessert qu'après autorisation de l'animateur/trice. Ceci permet à l'adulte de vérifier que l'enfant a goûté de tout. Il peut l'inciter à manger plus si ce n'est pas le cas. L'enfant doit lever à nouveau le doigt pour demander l'autorisation de sortir de table. Il va alors déposer et vider son plateau. Ils doivent aussi demander l'autorisation pour se lever pour remplir le pichet d'eau s'il est vide.

Le changement récent de fournisseur de pain (qui fait suite aux échanges entre le Collectif Qualité Cantine et la mairie) est apprécié par les enfants et les adultes. Il nous est indiqué qu'il y a moins de gaspillage. Il nous semble que le pain qui est encore jeté l'est à cause de portions trop grandes. Si le pain était coupé en portions plus petites, cela permettrait peut-être aux « petites faims » de prendre un morceau plus petit.

En fin de service, le pain et les fruits restants sont conservés et peuvent être servis aux enfants pour le goûter.

Bilan de ce que les parents ont observé et goûté :

La soupe, les yaourts et les pommes sont très appréciés. La garbure est appréciée des adultes mais moyennement appréciée des enfants. Le confit de canard est très bon mais les haricots ne semblent pas cuits de façon homogène. Certains sont en bouillie quand d'autres sont carrément croquants. Pour le menu sans viande, le poisson et sa sauce sont très bons, par contre la julienne de légumes n'a pas de goût et est largement délaissée dans les assiettes.



Nous avons constaté qu'au moment où les enfants mangent leur plat, celui-ci est presque froid. Il nous semble qu'un maintien des barquettes dans un bain marie ainsi que des assiettes chauffées avant le service permettraient de maintenir le plat chaud plus longtemps.



Le coupe-pommes apporté par Mr Rouquié fait sensation. Les enfants (pour qui il n'est vraiment pas évident de peler/couper une pomme avec un couteau à bout rond) mangent mieux leur pomme quand elle est coupée en morceaux plus petits.



Pomme « pelée » par une enfant

Il nous est indiqué que les pommes sont lavées avant d'être servies aux enfants. Lors de la dernière réunion de la commission Cantine, il a été agréé, compte tenu que la peau des pommes est reconnue très chargée en pesticides, qu'à l'avenir, les pommes qui seraient servies devraient provenir de l'agriculture biologique.



Les restes de pommes sont collectés et alimenteront le compost du jardin pédagogique.

Des enfants nous font remarquer que la vaisselle n'est pas toujours propre. Nous constatons effectivement des traces sur les verres qui ont été lavés en cours de service. Réponse de la Mairie dès le lendemain : « *Concernant votre interrogations sur les résidus restés attachés sur certains verres , cette situation peut provenir : soit du tamis de l'appareil qui filtre mal , et dans ce cadre un pré lavage de l'appareil est nécessaire , soit il convient de nettoyer les rampes de lavage. Aussi, M Rouquié et M Rebout vérifierons cela au plus vite. A ce titre des instructions ont été données aux agents à savoir de démonter toutes les rampes pour éventuellement enlever les dépôts qui se sont peut-être accumulés. Après vérification, si autre problème technique inhérent à la machine était à craindre, nous ferons intervenir bien évidemment des techniciens et nous commanderons de la vaisselle en complément »*

Concernant, l'ambiance dans le réfectoire, celle-ci est évidemment bruyante. L'équipe d'animation a toutefois un système bien au point pour faire baisser le niveau sonore en demandant aux enfants de lever le doigt quand il y a trop de bruit. Ça attire l'attention des enfants et le niveau baisse instantanément.