

Présents : Sandrine CARDINAUD, Audrey GUERRIER, Olivia HERBRETEAU, Jean Michel CAVASIN, Victor CHAPELAIN, Myriam OLIVO, Gabrielle LINDEMANN

Excusé : Mathieu PILLARD

COMPTE-RENDU REUNION CME – 04/10/23

1) Présentation des composantes de l'offre

Pour rappel, depuis la rentrée scolaire de Septembre 2023, nous sommes passées à 4.5 composantes soit le retrait du fromage les mardis et vendredis, en faisant attention de proposer, dans la mesure du possible, une entrée à base de fromage ou un dessert lacté style entremet, yaourt etc...

2) Validation des menus de la prochaine période

Les menus ont été validés pour la prochaine période avec quelques changements à la demande de la commission et des propositions de Victor CHAPELAIN. Il est convenu qu'il retravaille les menus avant envoi à la commission. L'envoi sera fait 1 semaine avant la commission. Victor CHAPELAIN indiquera les menus végétariens et les menus animations que nous avons souvent du mal à identifier.

3) Remontées des parents sur la période écoulée

Les retours des parents sont positifs, les menus sont plus variés.

Les enfants remontent à leurs parents qu'ils sont contents de voir le chef de cuisine.

Les appellations des menus sont parfois compliquées pour les enfants, qui ne savent pas toujours raconter à leurs parents ce qu'ils ont mangé. Restoria explique que cela permet aux enfants d'apprendre les appellations et précise que nous sommes dans un restaurant scolaire et non dans une cantine. Cela pourrait devenir un jeu pour enfants et parents, en recherchant les termes sur internet.

Nous avons encore des remontées sur le fait que les camarades se servent beaucoup et qu'il leur en reste pas assez pour les derniers de la table. Nous sommes étonnés car notre façon de faire n'a pas changé et le premier qui se sert change tous les jours. Nous allons surveiller.

4) Animations de Septembre à Mi-October

Le kit du jeu de l'oie n'a pas pu être mis en place par manque de temps.

Les enfants doivent être sur la cour de récréation vers 13h20-25 contrairement à 13h30 l'année dernière. Sandrine CARDINAUD va se rapprocher de la directrice pour voir ce changement.

5) Informations et questions diverses

Depuis le début de l'année, Florence est arrivée en remplacement d'Ingrid dans le cadre du marché Restoria.

Sur la dernière période nous observons entre 10 et 50g de déchets par enfant alors que la moyenne nationale est de 110g / enfants.

Jean-Michel CAVASIN fournira un tableau pour le suivi des déchets et un challenge pourrait être mis en place.

Nous ferons, après les vacances de la Toussaint, une pesée différenciée entre les maternelles et les élémentaires, afin de voir où se situe la perte la plus élevée. Cette pesée fournira des données à l'école qui souhaite travailler sur ce projet.

Le comportement des enfants au restaurant scolaire est compliqué en ce début d'année, surtout côté maternelle. Nous interrogeons l'APEL pour savoir si nous réalisons un rappel général ou uniquement aux parents des maternelles. Gabrielle LINDEMANN interroge la présidente de l'APEL à ce sujet.

Elle nous précise que certains parents sont revenus vers la présidente de l'APEL concernant le mail sur la pudeur. Celle-ci ne l'ayant pas reçu et n'ayant pas été avertie, a eu du mal à comprendre les interrogations des parents à ce sujet. Il faudra que nous pensions à la mettre en copie.

A compter de début novembre, les tables ne seront plus par classe, espérant que la mixité atténuera les débordements.

Pour essayer de rendre le service de restauration scolaire plus calme, Jean-Michel CAVASIN nous fait part de ce qui se passe sur des restaurants scolaires dont il a la charge et nous explique ce qui est réalisé dans une autre structure : au lieu de mettre des plats sur table, la nourriture est mise dans des plats plus grand (bac gastro). Ils sont posés sur des dessertes roulantes et vont de tables en tables. 2 enfants responsables font le service et les enfants se lèvent pour aller en bout de tables se faire servir. Il nous explique que cela calmé le bruit dans les restaurants qui utilisent cette méthode. A réfléchir. Il propose à Victor CHAPELAIN d'aller voir ce qui se passe au restaurant de Chauché afin de voir ce qu'il est envisageable de mettre en place sur notre restaurant scolaire.

Parents testeurs

Une personne a testé le repas du restaurant scolaire avec un élu. Voici leurs retours sur cette expérience :

« Le repas était très bon, c'est varié équilibré et très bien assaisonné.

Les enfants peuvent se resservir en levant la main, le principe est très bien et sans aucun doute ils mangent à leur faim.

L'organisation est bonne.

J'ai apprécié ce test.

Les quantités comme il faut, du rab présenté a plusieurs fois pour la viande puis les restes de la maison de vie. Le plat de résistance a fait un malheur. Donc la quantité est bonne, le goût bien relevé sans excès de sel. Qualité des produits : bonne la viande était goûteuse. »

6) Dates et heures des prochaines commissions

Le Mardi 12 décembre 2023 à 17h15

Le Mardi 20 février 2024 à 17h15

Le Mardi 16 avril 2024 à 17h15

Le Mardi 02 juillet 2024 à 17h15