

Présents : Sandrine CARDINAUD, Myriam OLIVO, Maud CALLAUD, Jean Michel CAVASIN, Victor CHAPELAIN, Mathieu PILARD

Excusée : Gabrielle LINDEMANN

COMPTE-RENDU Commission Menus – 20/02/2024

1) 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.

2) Remontées des parents sur la période écoulée

Pas spécialement de retour de la part des parents si ce n'est les quantités selon les repas. Il s'agit apparemment des CE2 et CM2.

[Voir pour surveiller un peu plus ces tables lors du service des plats.](#)

Oubli du dessert sur la table des CE2, une ou deux fois, ils ont été servis avec le reste des autres tables.

[Cela paraît peu probable car les desserts sont toujours servis en portion individuelle.](#)

[Il est possible qu'ils aient été servis en dernier.](#)

Les chaises 2T3M ont été mises en place courant janvier. Les enfants se lèvent moins.

Les tables sont à hauteur ce qui facilite le service pour le personnel et les bénévoles.

Les desserts faits maison sont très appréciés par les enfants.

3) Points sur le service suite au CR du 10.10.23

Jean Michel CAVASIN devait fournir un tableau pour le suivi des déchets et pourquoi pas mettre un petit challenge.

[Le tableau a été mis en place, Nous constatons 22g38 de déchets/enfants pour une moyenne nationale de 110g. C'est très bien.](#)

[Les données seront transmises par Victor à la directrice suite à sa demande pour faire un travail avec sa classe.](#)

A compter de début novembre, les tables ne seront plus par classe, nous mixerons les classes en espérant que cela atténue les débordements.

[Ce dispositif n'a pas encore été testé. Nous demandons à Myriam de le mettre en place à la rentrée de mars en expliquant et valorisant les enfants.](#)

Pour essayer de rendre le service de restauration scolaire plus calme, Jean Michel CAVASIN nous fait part ce qui se passe sur des restaurants scolaires dont il a la charge et nous explique que dans un des restaurants, 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 à calmer le bruit dans les restaurants qui utilisent cette méthode, à y 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.

[Victor n'a pas encore pu aller au restaurant scolaire de Chauché. Jean-Michel va faire le nécessaire courant Avril. Myriam et Maud iront manger et observer le service le vendredi 19 avril 2024. Elles nous feront un retour afin de voir ce qu'il est envisageable de mettre en place après les vacances de Pâques.](#)

Si nous passons sur un dispositif ou les enfants vont se servir, il faudra faire attention aux quantités servies, Florence est trop généreuse et ne respecte pas toujours les consignes. Victor envisage de faire le service sur ce dispositif.

Parents testeurs

3 parents ont testé la restauration scolaire pendant cette période.

Voici leurs retours :

- Les locaux sont propres et lumineux
- Les repas sont de qualité et en quantité suffisante.
- Ils sont contents que les enfants mangent des produits frais préparés sur place.
- Ils félicitent le personnel en place et les bénévoles pour leur organisation et leur patiente
- Ils trouvent le service bruyant après le plat principal
- Ils trouvent qu'il y a beaucoup d'incivilité entre les enfants entre eux (violence physique et verbale) surtout lors de la remise en rang pour aller à l'école.

Myriam demande si Régis ou Florian pourrait venir une fois de temps en temps lors de la mise en rang avant le départ vers l'école. Cela pourrait être après chaque vacances scolaires ou en fonction de leur disponibilité, afin de rappeler les règles.

Myriam aimerait qu'une ligne blanche soit tracée à l'extérieur pour la mise en rang.

Noémie, je te laisse voir avec Myriam.

4) Divers

Myriam et Florence auront une formation « La relation avec le convive enfant » courant avril faite par Restoria. Celle-ci a été proposée également aux bénévoles qui le souhaitent (maxi 10 pers).

Victor sera en congés du 1 au 7 avril 2024 et du 20 au 27 Mai 2024 inclus. Il sera remplacé pendant ces périodes par Charlie GAUVIN.

Restoria souhaite tester deux projets dont l'un sur le restaurant scolaire : Projet « Océan bleu » où l'enfant devient acteur.

Ce projet comprend une visite de la cuisine, une explication des produits : d'où ils viennent etc... (Par exemple, une carotte d'où elle vient, à quoi elle ressemble et comment elle devient une carotte râpée).

Nous validons l'idée.

Noémie merci de voir pour acheter des médailles en chocolat. Myriam aimerait mettre des petits jeux en place pour les JO avec un podium et des médailles en chocolat.

Myriam propose que l'école visite de la ferme du GAEC du Terrier, où nous achetons les yaourts ou fromages blancs qui sont consommés au restaurant scolaire. Cela permettrait aux enfants de savoir d'où vient et comment sont fabriqués ce qu'ils mangent au restaurant. Nous trouvons l'idée intéressante. La visite pourrait être organisée avec l'Ogec et financée par la mairie pour le transport. Merci à l'Ogec de revenir vers nous.

5) Dates et heures des prochaines commissions

Le Mardi 16 avril 2024 à 17h15

Le Mardi 02 juillet 2024 à 17h15