

COMMISSION RESTAURATION
Période janvier-février
Visite et entretien

Chers parents, voici un bilan des constats que nous avons pu faire lors de notre visite de la cantine sur le temps de restauration le 15 janvier, complété par les réponses que nous avons obtenues au rendez-vous qui a suivi le 29 janvier.

L'organisation & questionnements divers

Au lycée, les soucis momentanés posés par l'application (concernant l'impossibilité de recharge de certains comptes) devraient être résolus rapidement. Si un autre dysfonctionnement vient à se produire, les enfants ne seront jamais privés de repas ; ils doivent se signaler auprès de M. Fontaine pour obtenir un document leur permettant d'aller manger avant la résolution du problème technique.

Au collège, l'attente est différente selon qu'il s'agit du premier ou du second service ; elle est légèrement supérieure au second, et est d'environ une vingtaine de minutes.

Lorsque les conditions sanitaires les permettront (plus de repas au gymnase), un nouveau système sera mis en place, avec des coupe-files et trois files différentes, afin de limiter ce temps d'attente et de fluidifier le passage. L'établissement réfléchit à mettre en place des casiers.

En primaire, les enfants mangent dans l'ordre des niveaux, et ne doivent pas être mélangés selon les classes. A titre d'exemple, à 12h15, les derniers CE1 arrivaient au niveau des plateaux.

Nous avons demandé à ce qu'il y ait une surveillance accrue au niveau du primaire ; en raison des conditions sanitaires, le travail des personnes en salle a été accru, et nous avons trouvé qu'elle n'était pas suffisante. Le prestataire Elior qui est également en charge de cette surveillance s'est engagé à être plus vigilant.

Toujours au primaire, les plateaux, assiettes tables et chaises ont été changés. Cela fait une différence considérable sur le confort de nos enfants ; ils sont plus confortablement installés et manient avec beaucoup plus de facilité leurs plateaux, plus petits, avec des assiettes sensiblement moins lourdes. Il reste toujours l'éternel souci des petites cuillères qui ne sont pas en nombre suffisant...que nos enfants soient attentifs, il nous a été dit elles sont trop souvent perdues ou détériorées.

Nous avons demandé un affichage des menus plus visibles : la responsable Elior s'est engagée, en plus de l'affichage du menu de la semaine (avec allergènes) en début de chaîne, à afficher le menu du jour au niveau des plateaux, soit juste avant d'indiquer son choix de plat chaud. Elle s'est engagée à les rendre plus visibles pour nos enfants.

Nous vous rappelons que nous mettons en ligne chaque semaine le menu sur le site de l'Apel.

La qualité & la quantité

Nous avons entendu vos remarques, questionné des lycéens, collégiens et élèves de primaire ce jour-là. Nous avons demandé à ce qu'il y ait plus de régularité sur la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas.

Les plats que nous avons dégustés (en collège et primaire) ce jour-là étaient de qualité tout à fait acceptable. L'offre de ce 15 janvier : une entrée de crudités, poisson, saucisse ou boulettes de boeuf, riz ou pâtes, un yaourt, fruit ou un gâteau roulé.

Nous avons demandé à ce que les enfants soient incités à manger le fruit plutôt que le gâteau, et avons fait quelques remarques sur l'accessibilité de certains éléments.

Les fruits, les légumes, les féculents (riz, pâtes, purée, etc...) sont toujours à volonté, pour qui en souhaite davantage, en primaire comme au collège.

Quant à la quantité, nous avons remonté vos insatisfactions, et avons précisé que nous avons constaté une quantité de protéines animales insuffisantes. Il nous semble qu'il n'y ait pas une prise en compte cohérente des besoins des enfants selon leur âge. Nous n'avons, sur ce point, obtenu aucun engagement.

Enfin, un appel d'offre concernant le prestataire de la restauration va bientôt être rendu public ; un nouveau cahier des charges a été élaboré par un cabinet indépendant. Nous vous tiendrons au courant pour la suite. N'hésitez pas à contacter si besoin.