

VISITE APE DU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE MATERNELLE Mardi 24 mars 2009

En premier lieu, il semble nécessaire d'expliquer la différence des menus entre l'école élémentaire et maternelle.

La cantine de l'école élémentaire possède sa propre cuisine (Maria passe ses commandes et mitonne elle-même ses plats), celle de Maternelle n'en a pas et ne peut donc que réchauffer les plateaux que lui livre chaque jour la société Avenance. Les menus proposés par cette société ne peuvent donc pas être modifiés lors des commissions menus. Ces commissions se réunissent avant chaque vacance et y participent, s'ils sont libres, les directeurs des 2 écoles, Mme Le Maire ainsi que des conseillers et employés municipaux, Maria, le personnel de restauration, une diététicienne et un membre de l'APE. Lors de ces commissions, la proposition des menus adressée par Avenance est étudiée mais ne peuvent donc être changés que ceux de l'école élémentaire.

Or, l'APE déplore le manque de variété proposé aux enfants de Maternelle (les mêmes plats reviennent trop souvent) ainsi que certains menus qui nous paraissent peu équilibrés (comme c'était le cas aujourd'hui avec des crêpes en entrée et des tagliatelles en plat principal).

I - INSTALLATION DES ENFANTS

120 élèves (58 au premier service, 62 au second)

Le 1^{er} service les ATSEM conduisent les enfants aux toilettes, leur font se laver les mains, les mettent en rang, et descendent à la cantine (par l'intérieur de l'école).

Le 2^{ème} service pendant ce temps, 3 surveillantes prennent en charge les enfants de 11h30 à 13h25, les font passer aux toilettes avant le déjeuner.

Dix enfants volontaires assistaient à l'atelier lecture (cet atelier a été mis en place il y a trois ans par l'APE qui s'occupe de trouver des bénévoles pour l'animer.).

II - MENU DU JOUR

MATERNELLE eau minérale en bouteille et pain
frais du village en libre service

- 1 Crêpe au fromage
- 2 Tagliatelles à la forestière
- 3 Yaourt nature sucré
- 4 Compote de pommes

Rappel des normes nutritionnelles: - 50 gr de viande ou poisson par élève de maternelle, - 80 à 100 gr pour un élève de l'élémentaire.

III - LE PERSONNEL

AVENANCE : *1 cuisinière*, Mme Marquies

Mairie : - *1 agent de maintenance*, Marina, qui assure le service, le dressage des tables, le ménage de la cantine

- *3 surveillantes* dans la cour de la maternelle. En cas de pluie, les élèves sont tous

regroupés dans la salle d'évolution où ils peuvent regarder la télé ; serait-il possible que ceux qui ne souhaitent pas regarder la télé puissent avoir accès au gymnase ?

- **3 ATSEM** à chaque service.

Les ATSEM changent de service toutes les deux semaines, ceci afin que les enfants les connaissent mieux.

IV -DEROULEMENT DU SERVICE

Les enfants posent leur blouson aux porte-manteaux.

Le premier service est composé d'élèves de petite section et d'une partie des élèves de moyenne section (ces élèves sont toujours les mêmes). Ils se rendent à table où les plateaux sont déjà disposés. Une fois l'entrée et le plat principal pris, le fromage leur est servi, puis le dessert. Les ATSEM repassent avec le pain, resservent de l'eau (même si une bouteille est posée sur chaque table, les enfants ne s'en versent pas tout seul).

A 12h15, les premiers enfants commencent à sortir au fur et à mesure pour aller s'habiller ; à 12h20, tous sont prêts.

Le deuxième service arrive à 12h30, ce qui laisse 10 minutes pour débarrasser les plateaux, laver les tables puis disposer les verres et les couverts (les plateaux ne sont plus utilisés lors de deuxième service).

La cantine ne disposant pas assez de vaisselle, celle-ci est donc mise au lave-vaisselle entre les 2 services, les verres sont alors disposés encore chauds sur les tables.

Nous souhaitons aussi évoquer la possibilité aux grandes sections d'avoir des couteaux à bouts ronds, cela les aiderait pour l'année d'après au self de l'école primaire.

Le déroulement est le même que pour le premier service.

A 13h15, tous les enfants sont sortis de la cantine.

V - LOCAUX ET HYGIENE

* **Hygiène:** Mme Marquies et Marina portent des gants tout au long du service. Les ATSEM s'en munissent dès qu'il y a contact avec la nourriture ;

V - CONCLUSION

Le repas en général n'a pas été apprécié par les enfants : il faut admettre que les crêpes étaient sèches et les pâtes fades.

Cette cantine est plaisante et lumineuse, cependant il manque des touches de couleur pour égayer les murs ; cela pourrait faire l'objet d'un projet pour les élèves.

Nous remercions Mme Marquies et Marina pour leur gentillesse et leur prévenance auprès de nos enfants.

	Merci de nous faire part de vos remarques dans la boîte aux lettres APE ou sur le site http://apedesaintnom.com
--	---

	Commission Cantine A.P.E : Juliette COLIN Corinne FLEURY
--	---

