

## **Visite de la cantine de l'école gramme jeudi 20 octobre 2011**

### **Organisation du repas**

2 services avec à chaque fois une moitié des enfants en maternelle et l'autre en primaire.

#### **Maternelle :**

Service 1 : petites sections et 1 classe de moyenne section

Les ATSEM des classes assurent le service pour permettre aux plus petits d'avoir toujours les mêmes référents, contrairement aux autres services où se sont les animateurs.

Service 2 : fin des moyennes sections et grandes sections

#### **Primaire :**

L'ordre des classes pour les 2 services change tous les jours pour permettre aux enfants d'être au second service (où sont distribués les rabs).

Les élèves de maternelles sont servis dans leur assiette, et resservis à leur demande.

Les élèves primaires se servent avec un plateau à leur arrivée. Ils ont le choix pour l'entrée et le dessert.

Le plat chaud est servi à l'assiette par le personnel de la cantine.

### **Préparation des menus**

Livraison des repas en liaison froide. Les plats sont réchauffés dans des barquettes en plastiques dans les fours de la cantine puis conservés dans des bacs chauds en attendant le service.

Les entrées froides sont préparées par le personnel de la cantine. (ex : découpage et assemblage des produits d'une salade composée).

Les desserts comme les gâteaux sont découpés à leur arrivée.

Les fruits non consommés par les enfants sont conservés. Ils leur sont proposés ensuite à chaque repas en plus du menu prévu. Un tri est fait à chaque fois des fruits qui peuvent être conservés.

J'ai pu constater que les enfants de servaient facilement en fruits et qu'ils appréciaient cela. Les enfants semblent satisfaits des repas et mangent leur viande et légumes sans trop de difficultés. Les plateaux sont rendus sans trop de reste.

### **Choix des menus**

Je me suis entretenue avec le responsable de la cantine de Gramme.

Depuis que la Sogeres s'occupe des repas, il trouve que la qualité des repas s'est améliorée.

Les menus sont fixés lors de réunions entre les responsables des cantines avec la Sogeres sous aval d'un diététicien. La cohérence diététique est valable pour le midi. Par contre pas en ce qui concerne les goûter.

On m'a confirmé que les goûter n'étaient pas toujours cohérents : souvent trop caloriques. Un point à soulever lors de la réunion restauration avec la mairie.

J'ai pu discuter avec Marc Desseroir, en charge de la restauration à la mairie.

Produits bio présents dans les menus sont exigés par la mairie. Ils concernent les céréales (riz, pâtes..) mais pas les pommes de terre.

Les légumes pour les plats sont des produits congelés Bonduelle.

Les fruits et les légumes pour les entrées sont des produits frais.

La viande est label rouge, sauf pour le porc et les œufs (bio).

Monsieur Desseroir et Madame Patrois déjeunent un midi par semaine dans une cantine pour évaluer les repas. Ce qui leur permet de faire le tour des établissements. Ils veulent faire une pesée des restes jetés pour réévaluer les quantités livrées.

En effet la Sogeres livre plus que les repas demandés pour permettre d'avoir du supplément. J'ai demandé si la baisse des quantités pourrait permettre de baisser le coût du repas, la réponse est négative.