

## COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE

**Réunion du lundi 9 octobre 2017 à 13h30**

**Au restaurant scolaire de l'école élémentaire de la Billardière**

---

Présents :

**La mairie :**

- Béatrice BONVIN, adjointe au Maire d'Epernon,
- Christian ABELANET, adjoint au Maire de Droue s/Drouette,
- Blandine BAUDELOT, coordonnatrice ;

**La société Elior Restauration Enseignement :**

- Eric MAZERAND, chef-gérant,
- Nadia MONTEBAULT, diététicienne ;

**Les animatrices de la Communauté de Communes :**

- Lindsey AWOUNOU,
- Catherine GUYNATIER,
- Karen NICOLAS,
- Katia RAGOT ;

**Espace petite enfance Les Vergers :**

- Myriam BRETON, directrice multi-accueil.

**Les représentants des parents d'élèves :**

- Stéphane LACROIX, école élémentaire de la Chevalerie,
- Nathalie LOPRESTI, "
- Marie-Noëlle PISSARD, école primaire Louis Drouet,
- Magali VERDADEIRO, "
- Kathy VICENZI, "

Absente excusée : Sophie DU SONG, déléguée des parents d'élève écoles de la Chevalerie

La parole est donnée aux délégués des enfants représentant trois classes, qui expriment leurs remarques :

Elèves/classe	Aiment	N'aiment pas	Aimeraient
Sarah, déléguée classe CE2/CM1	Pizza, riz, "potatoes", pâtes, quiches, crêpes, saucisses.	Epinards, carottes, choucroute, gras de viande.	Croque-monsieur, nuggets, cœurs de palmiers, pâtes à la carbonara, gaufres, crêpes.
Charlène, déléguée classe CE1/CE2	Pâtes, sauce nuggets, épinards, poisson, pommes de terre.	Pizza, épinards, abricots, fromage, clémentines.	Crêpes, coquille St Jacques, glace en forme de fusée, kebab.
Noëlie, déléguée classe CM1/CM2	Riz, pâtes à la carbonara, pizza, crêpes, fruits, melon et pastèque, hachis Parmentier, soupe, épinards, petits pois, poissons panés, éclair chocolat.	Choucroute, hot-dog, œuf, poisson, carotte, épinards, mousse chocolat.	Tacos, viande kebab, "Cordon bleu", saucisson, raclette, barbecue, chips, macarons, mûres et framboises, barbe à papa, chantilly, "apéritif".

En ce qui concerne les activités pendant la pause méridienne, les enfants aimeraient des ateliers musique, photo et peinture, pratiquer le volley, la boxe, et pouvoir profiter, en plus de la cour, du plateau sportif.

Ils apprécient les repas à thème.

### Questions des parents d'élèves

*"Pendant la pause méridienne, y a-t-il assez d'encadrants ?"*

Ecole élémentaire de la Chevalerie : un animateur supplémentaire est prévu à la rentrée des vacances de la Toussaint.

Ecole Louis Drouet : Pour les classes maternelles, deux animateurs et deux ATSEM interviennent pendant la totalité de la pause méridienne, et un animateur supplémentaire intervient pendant une heure jusqu'à la sieste des petits.

*"Comment se passe le repas des enfants de maternelle cette année vu le nombre ?"*

Les plus petits déjeunent dans une salle à part. Les autres enfants sont au self.

*"Ont-ils le temps de manger ?"*

Bien sûr ! Les enfants ont une heure pour déjeuner.

*"Est-ce que toutes les classes ont le temps de manger depuis la rentrée ?"*

Oui, le personnel encadrant est là pour y veiller.

.../...

*"Comment s'organise la pause méridienne depuis la rentrée à l'école Louis Drouet ?"*

Les PS déjeunent et s'installent pour la sieste avec deux ATSEM, pendant que les MS et GS déjeunent et jouent dans la cour du haut sous la surveillance de deux animateurs, avec une des deux ATSEM si nécessaire, sur le temps de la sieste.

*"Est-ce que les enfants de maternelle sont mélangés avec les autres classes ?"*

Les élèves des classes maternelles jouent dans la cour du haut, et les élèves des classes élémentaires sont dans la cour du bas.

*"Est-ce que la plupart des produits sont bio ?"*

Trois ou quatre produits bio sont proposés chaque semaine, et tous les jours du pain bio fabriqué par un boulanger d'EPERNON. Les fournisseurs sont locaux lorsque cela est possible.

*"Pourquoi les enfants ne mangent-ils pas par niveau ?"*

Les enfants sont appelés et déjeunent par classe, ce qui permet de vérifier leur présence.

*"Peut-on présenter autre chose au goûter que du pain ? Peut-on mettre également des fruits ?"*

Un cahier des goûters proposés est consultable dans les accueils périscolaires.

*"Certaines semaines, les légumes sont presque inexistantes et remplacés par des féculents."*

Non, les féculents/céréales et légumes figurent à part égale dans les menus.

*"Possibilité d'avoir du poisson pour les enfants qui ne mangent pas de viande".*

Pas de plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de viande. Entrées, légumes et laitages sont proposés en quantité plus importante.

## **Questions diverses**

---

M. LACROIX demande comment sont réchauffés les aliments conservés sous film plastique.

M. MAZERAND explique que les aliments sont préparés, cuits, refroidis à 3° puis filmés et conservés au froid.

La remise en température avant consommation s'effectue en bacs inox avec couvercle de réchauffage, au four à 180°.

M. MAZERAND précise qu'un contrôle des températures est réalisé une fois par semaine.

Animations prévues :

- Sur le thème de la montagne en novembre,
- Sur le thème des Etats-Unis en mars,
- Sur le thème des fruits rouges au printemps.

.../...

## **Examen des menus de la période à venir**

---

Les menus proposés pour la période à venir sont ensuite examinés et modifiés selon les remarques des participants.

ooOOoo

### **Diffusion :**

Tous les participants et les délégués des parents d'élèves référents.

### **Pour information :**

Mmes BEULÉ, BROUSSEAU, QUAGLIARELLA, VAN CAPPEL, membres de la Commission des affaires scolaires, M. LE LOUREC, Directeur enfance jeunesse de la CCPEDIF.

ooOOoo