

## COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE

### Réunion du lundi 26 janvier 2015 Au restaurant scolaire de l'école Louis Drouet

---

Présents :

**La mairie :**

- Béatrice BONVIN, adjointe au Maire d'Epernon,
- Christian ABELANET, adjoint au Maire de Droue s/Drouette,
- Hervé LE LOUREC, coordonnateur,

**La société Elios Restauration Enseignement :**

- Pascal GRANDJEAN, directeur de la restauration,
- Nadia MONTEBAULT, diététicienne,
- Eric MAZERAND, chef-gérant,

**Les animateurs :**

- Audrey BEZARD,
- Sandra DELAUNAY,
- Stéphane GUMEZ,
- Mathieu LEROY,

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

- Isabelle PAIN, déléguée des parents d'élèves de l'école élémentaire Chevalerie.
- Marie-Noëlle PISSARD, déléguée des parents d'élèves de l'école primaire Louis Drouet.

**Les représentants des élèves de l'école Louis Drouet :**

- Anaïs, Carla, Ikram, Marie, Marine, Pauline.

ooOOoo

.../...

## **Remarques des enfants**

---

Demandes des enfants sur les menus et réponses apportées :

- Des moules frites – leur préparation (pas de refroidissement possible après cuisson) est trop compliquée pour être proposée au restaurant scolaire ;
- Des lasagnes – ils sont confectionnés uniquement pour l'accueil de loisirs. Leur préparation est longue car ce ne sont pas des lasagnes surgelées ;
- Du concombre – les légumes et les fruits proposés sont de saison ;
- Du sel et du poivre à disposition – la quantité de sel est réglementée, et le poivre est disponible auprès des animateurs ;
- Des crêpes salées ou sucrées ou des gaufres, mais pas de chocolat – des crêpes peuvent être proposées nature, ou au choix avec du sucre, de la confiture et du Nutella.

Ce que les enfants n'aiment pas :

- Les choux de Bruxelles,
- Le chou-fleur,
- Les courgettes,
- Les épinards.

Les enfants aiment avoir "du rab", mais ce n'est pas possible plus de deux fois.

Lorsque la viande comporte des morceaux de gras, ils n'osent pas en redemander. Le chef précise qu'ils peuvent bien sûr en reprendre.

Ils souhaitent visiter les cuisines et le bureau du chef. Deux opérations "portes-ouvertes" peuvent être organisées.

Damien pourrait-il animer la pause méridienne (spécialité football !) sur le site de la Chevalerie également. Réponse : cela ne pose pas de problème, si la mairie de DROUE S/DROUETTE est d'accord pour financer cette intervention.

## **Questions des parents d'élèves**

---

1) *Est-il possible de reprendre des légumes :*

Réponse, oui.

2) *Information de tous les encadrants pour les enfants ayant un PAI :*

Les PAI sont mentionnés dans les classeurs regroupant les fiches d'inscription de chaque enfant, y compris les médicaments éventuels.

3) *Chevalerie maternelle – est-ce que les enfants de la classe des Pivoines mettent leur manteau lorsqu'ils se rendent au restaurant scolaire :*

Oui, en cas de froid ou de pluie.

.../...

4) *Combien de temps passent les enfants à table ?*

Réponse des animateurs : entre  $\frac{3}{4}$  heure et 1 heure, mais certains enfants déjeunent en  $\frac{1}{2}$  heure.

**Réponses aux questions des parents d'élèves de la précédente réunion**

---

1) *Comment sont calculés les frais de restauration pour les Dorasiens et demande de minoration du tarif pour les familles ayant plusieurs enfants :*

M. ABELANET précise que des nouveaux tarifs sont actuellement étudiés par la municipalité de DROUE DROUETTE.

2) *Sensibilisation au brossage des dents après le repas :*

Ce n'est pas possible. En revanche, le lavage des mains est obligatoire dans toutes les écoles.

3) *Comment s'explique le comportement, semble-t-il difficile, des enfants des écoles de la Chevalerie pendant la pause méridienne alors qu'il n'y a pas ou peu de problème en périscolaire le matin ?*

Le problème a été résolu.

4) *Possibilité d'un repas à thème "Carnaval" la semaine du 7 au 10 avril 2015 (Carnaval prévu le 11/04/2015) :*

Un repas sur ce thème est prévu le 9 avril.

**Remarques des animateurs**

---

Projet vidéo : la société ELIOR va financer un projet vidéo sur le fonctionnement du restaurant scolaire, ainsi que sur les thèmes du gaspillage et de la valorisation des déchets. Mathieu et Stéphane se chargent de la préparation des films. Un groupe d'enfants participera également à la conception de ce projet.

La réalisation est prévue début mai. Le film sur le fonctionnement du restaurant scolaire sera visible sur le site Internet de la mairie d'EPERNON, et le film sur le gaspillage sera visionné à l'école.

Des travaux à faire sont ensuite signalés à Mme BONVIN, qui se charge d'en transmettre la demande aux services techniques de la commune, pour étude :

- Fuite à la toiture du restaurant scolaire, au niveau du puits de lumière ;
- Robinets avec bouton-poussoir à installer ;
- Porte-manteaux à rajouter à gauche des portes d'entrée ;
- Mise en place de stores au restaurant scolaire de la Billardièrre, jusqu'au couloir.

.../...

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

---

Les menus établis jusqu'aux vacances de Printemps sont ensuite examinés et modifiés selon les remarques des participants.

Les animations prévues :

- La Chandeleur,
- Le nouvel an chinois,
- Carnaval.

La prochaine réunion de la Commission de restauration scolaire est prévue le 13 avril 2015 au restaurant scolaire de l'école élémentaire de la Chevalerie.

ooOOoo

### **Diffusion :**

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

### **Pour information :**

Mmes BEULÉ, GERMAIN, QUAGLIARELLA, VAN CAPPEL, M. RITTNER, membres de la Commission des affaires scolaires