

Questionnaire pour Commission cantine

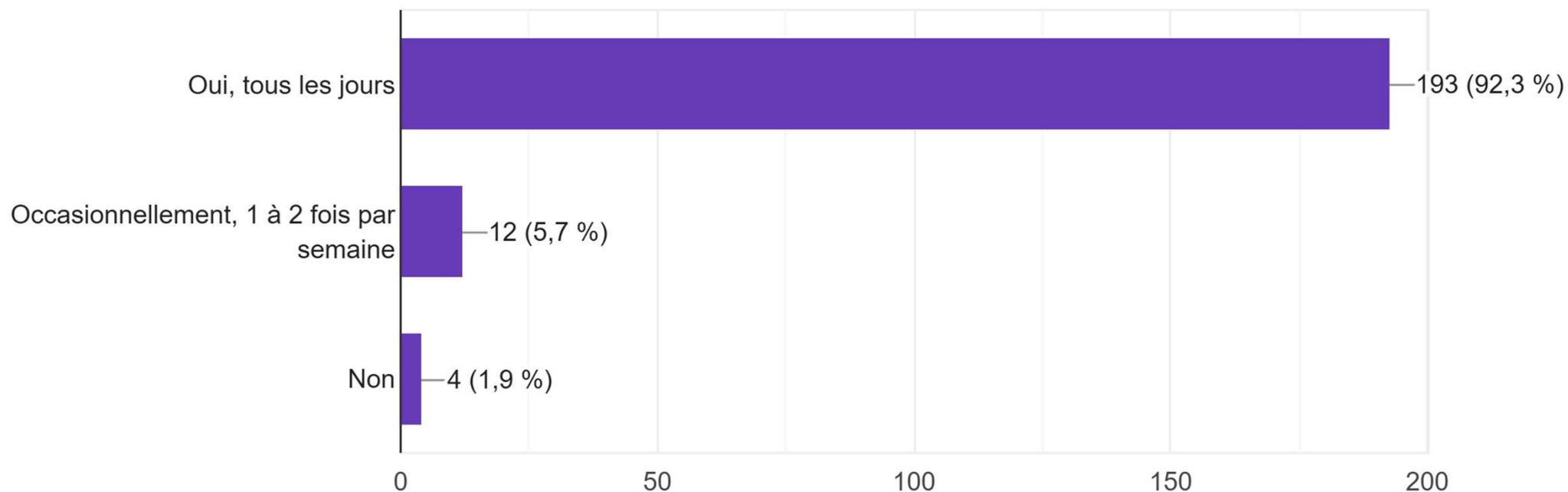
3 février 2025



1 INFORMATIONS GENERALES

Votre enfant déjeune-t-il régulièrement à la cantine ?

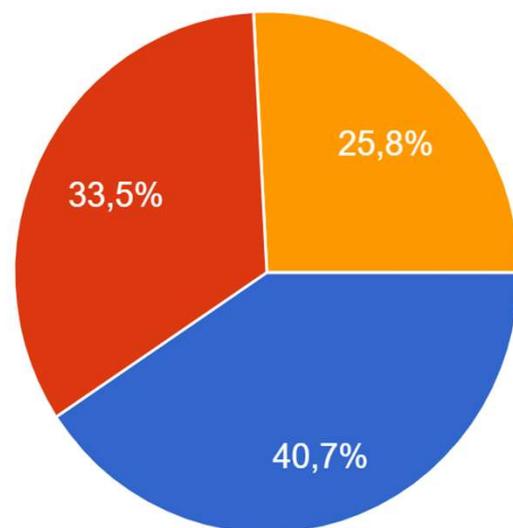
209 réponses



1 INFORMATIONS GENERALES

Votre enfant reste-t-il à l'étude ou au centre de loisirs après la classe?

209 réponses

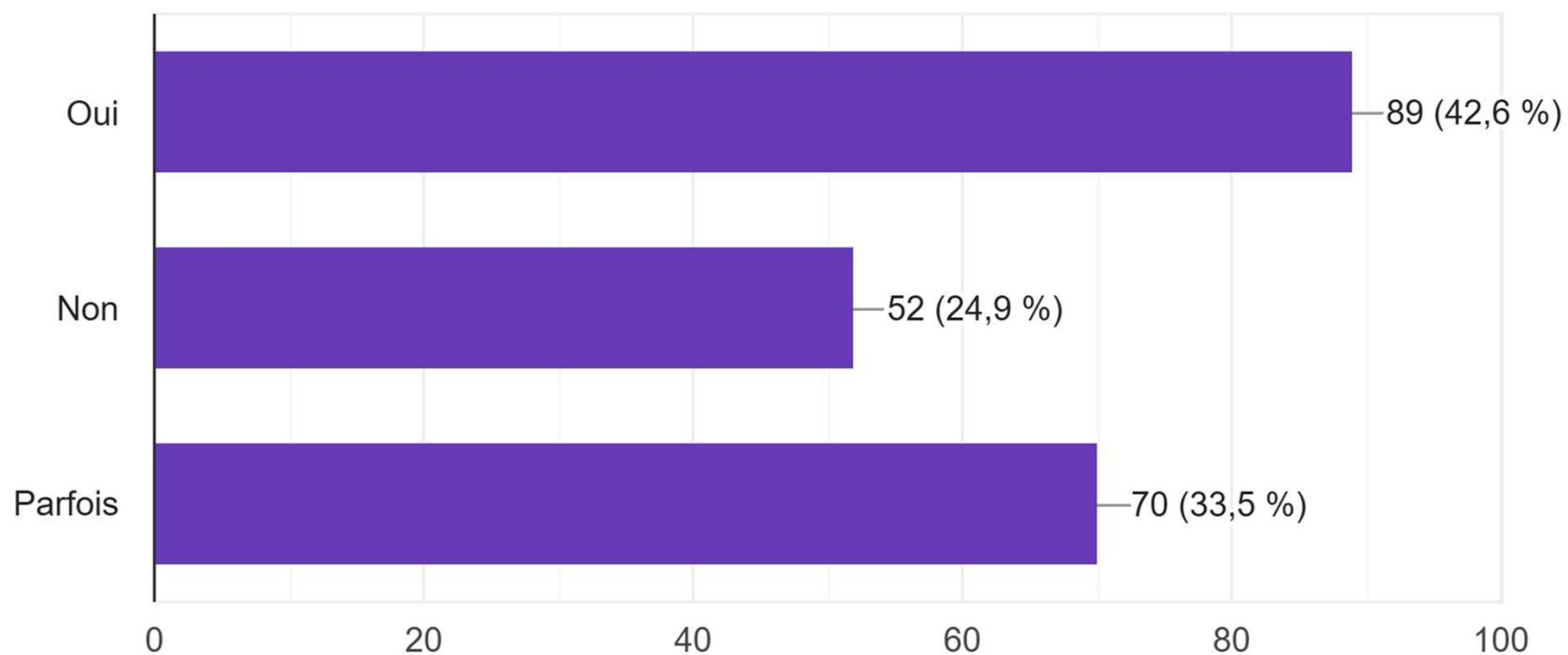


- Oui, tous les jours
- Occasionnellement, 1 à 2 fois par semaine
- Non

2 PLATS EN SAUCE

Votre enfant apprécie-t-il généralement les plats en sauce ?

209 réponses



2 PLATS EN SAUCE

Résumé des Commentaires

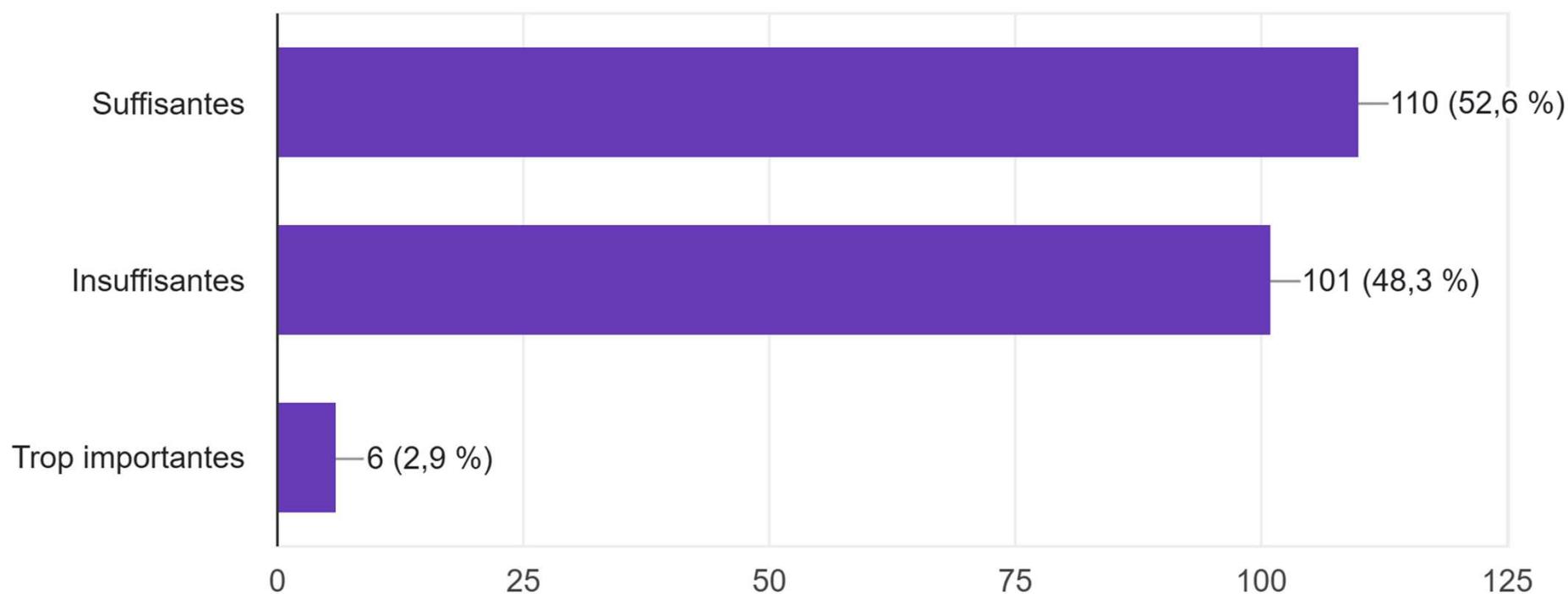
Les réponses concernant les plats en sauce révèlent plusieurs raisons de mécontentement lorsque la réponse est "non" ou "parfois"

- **Quantité de sauce** : "Trop de sauce" est la critique la plus fréquente. Les enfants semblent préférer les plats avec moins de sauce, voire sans sauce, ou pouvoir doser eux-mêmes. L'expression "noyé dans la sauce" illustre bien ce point
- **Type de sauce** : Le "type de sauce" est un autre facteur majeur. Certaines sauces, comme la sauce blanche, la sauce vinaigrette ou la sauce tomate, sont mentionnées comme appréciées pour les entrées, tandis que d'autres, notamment les plats en sauces "élaborées" (curry), épicées, à la crème, ou contenant des ingrédients comme les champignons ou les olives, sont refusées. L'acidité de certaines sauces tomate est également pointée du doigt. Le manque de goût ou un goût "bizarre" sont aussi évoqués
- **Texture de la sauce** : La texture est parfois un problème : "trop liquide", "trop épais" ou une texture qui déplaît en général
- **Présentation** : La sauce qui "recouvre" les autres aliments est critiquée. Proposer la sauce à part semble être une solution privilégiée par plusieurs
- **Composition** : La méfiance envers les ingrédients "non identifiés" dans les sauces composées est présente. Les enfants préfèrent parfois les "aliments bruts"
- **Goût personnel** : Des commentaires plus généraux indiquent que la sauce "n'est pas bonne", "n'est pas à son goût", ou que l'enfant "n'aime pas les plats en sauce en général"
- **Qualité perçue** : Une remarque plus grave suggère que la sauce masque la mauvaise qualité (gras) de la viande
- **En résumé, pour améliorer l'acceptabilité des plats en sauce, il faudrait** :
 - Modérer la quantité de sauce et envisager de la proposer systématiquement à part
 - Diversifier les types de sauces en proposant des options plus simples et en tenant compte des aversions exprimées (épices, crème, champignons...)
 - Communiquer clairement sur la composition des sauces pour rassurer les enfants et leurs parents
 - Veiller à la qualité des ingrédients, y compris dans les sauces

3 QUANTITES

Les quantités servies à votre enfant sont-elles :

209 réponses



3 QUANTITES

Résumé des Commentaires

Les réponses indiquant des quantités insuffisantes à la cantine mettent en lumière les points suivants :

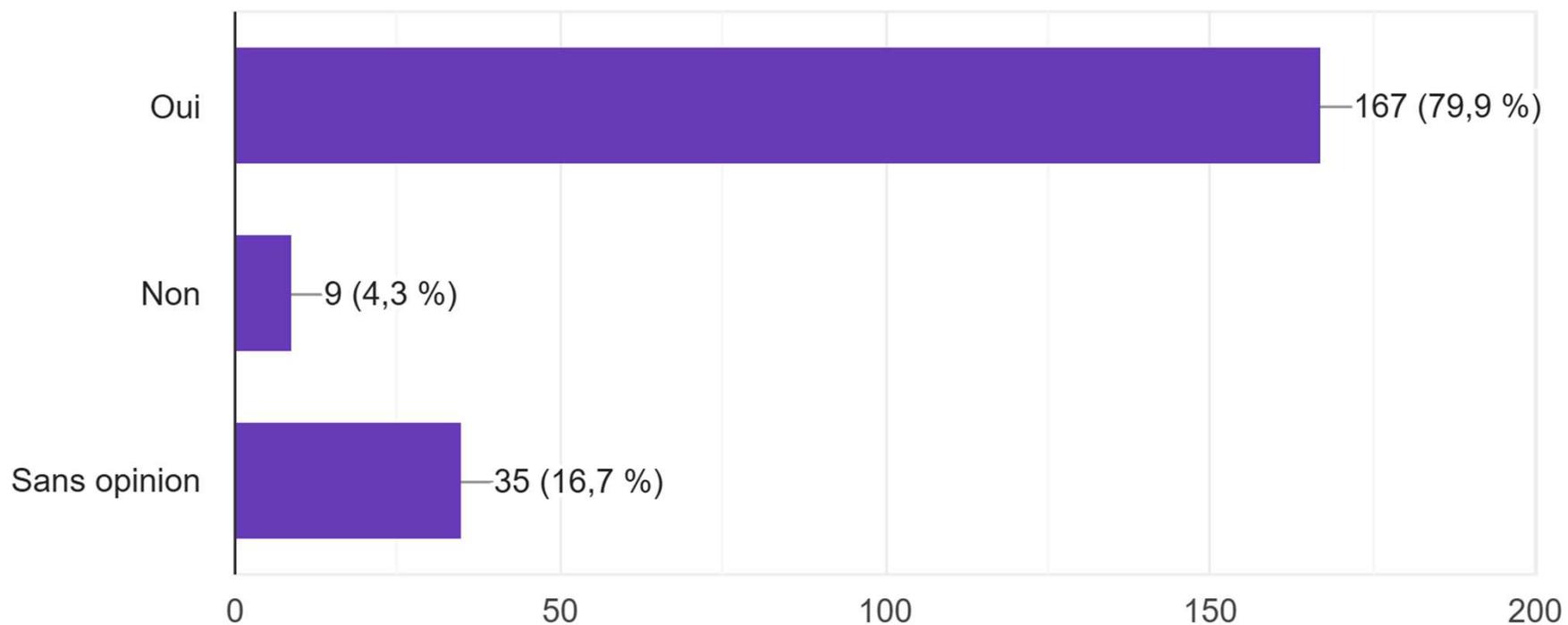
- **Protéines (viande, poisson, substituts)** : C'est le point le plus souvent mentionné. Les portions de viande, poisson pané, nuggets, boulettes, saucisses, etc. sont jugées insuffisantes par de nombreux parents. Le manque de choix en protéines, surtout pour les enfants mangeant au deuxième service, est également un problème récurrent. Certains enfants n'ont plus accès au plat végétarien.
- **Féculents** : Les quantités de féculents (pâtes, riz, frites...) sont parfois insuffisantes, notamment pour les classes passant en dernier au service. Le pain est proposé pour compenser, mais cette solution n'est pas idéale.
- **Goûters Maternelles** : Plusieurs mentions indiquent un goûter insuffisant pour les enfants restant tard à l'école.
- **Cas spécifiques** : Des portions limitées sont signalées pour les raviolis (une cuillère seulement), calamars, et autres aliments servis à l'unité.
- **Répartition inégale** : La quantité et le choix semblent varier selon l'heure de passage et le service (premier ou second). Les plats populaires sont souvent épuisés ou servis en portions réduites pour éviter la rupture. Les enfants servis au deuxième service ont parfois moins de choix, certains plats étant épuisés. Ceci est particulièrement problématique pour les options végétariennes ou le poisson pané.
- **Manque de choix** : Certains enfants sont obligés de se rabattre sur un plat qu'ils n'aiment pas faute de quantités suffisantes pour tous les choix.
- **Resservir** : La possibilité de se resservir est mentionnée, mais il semble que ce ne soit pas toujours autorisé ou possible pour tous les aliments.

En conclusion, les principales améliorations à apporter concernent les quantités de protéines, de féculents et la gestion des portions pour le goûter, en veillant à une répartition équitable entre les services et les classes pour garantir un choix et des quantités suffisantes pour tous les enfants. La possibilité de se resservir devrait être clarifiée et facilitée.

4 FRUITS

Votre enfant préférerait-il pouvoir choisir son fruit directement ?

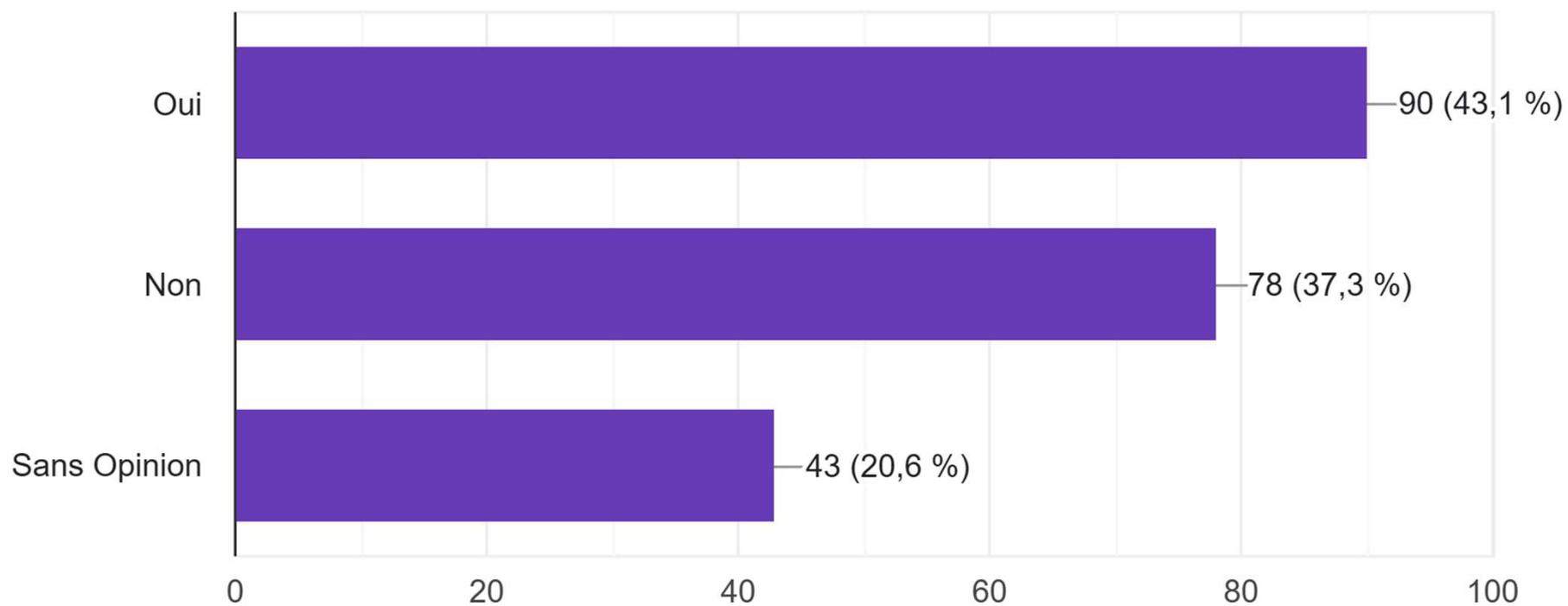
209 réponses



4 FRUITS

Prendre son fruit pour le manger plus tard?

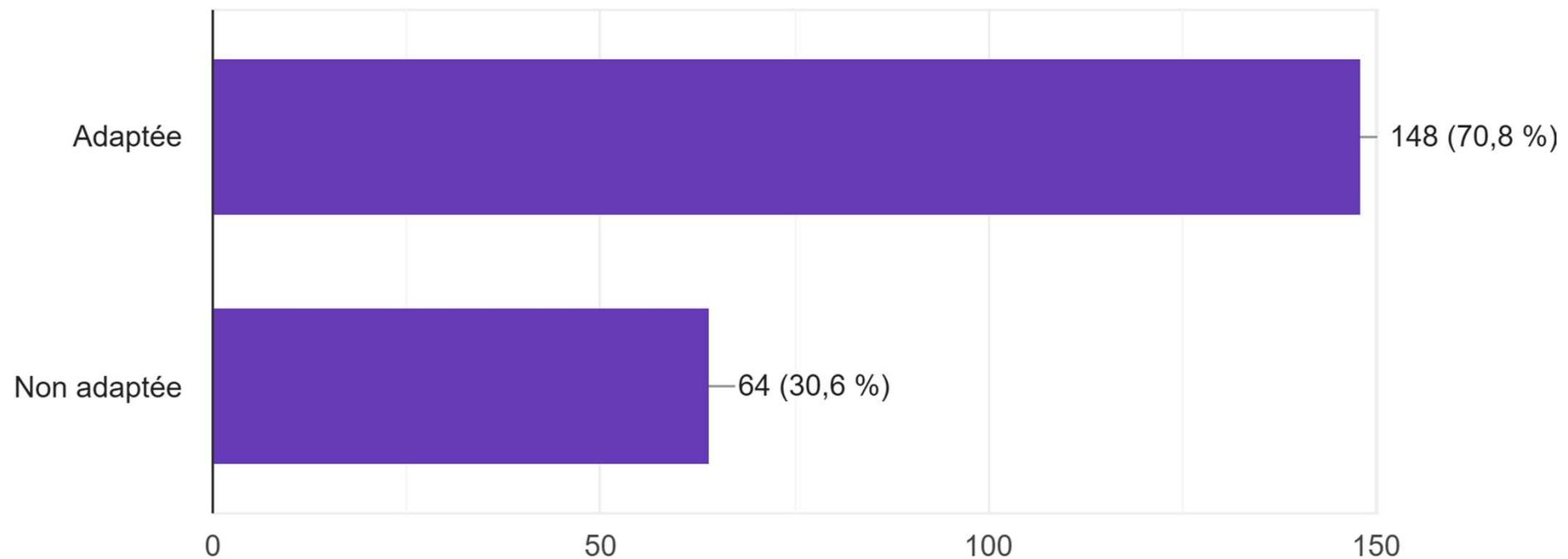
209 réponses



5 ADAPTATION DES MENUS SUR LA SEMAINE

Que pensez-vous de la composition des menus sur une semaine ?

209 réponses



5 ADAPTATION DES MENUS SUR LA SEMAINE

Résumé des Commentaires

Les commentaires sur l'adaptation des menus de la cantine soulignent plusieurs points d'amélioration :

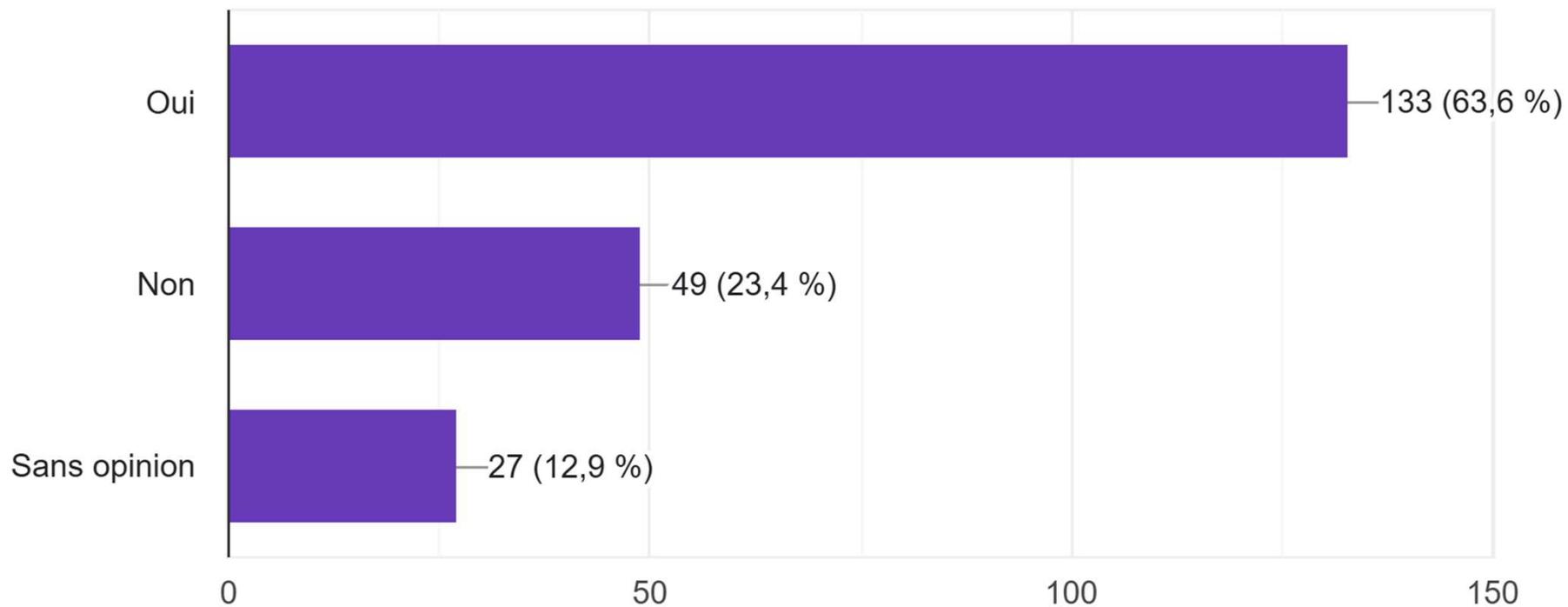
- **Équilibre alimentaire** : Un manque d'équilibre est fréquemment mentionné. Trop de plats transformés, gras (nuggets, frites, cordon bleu), pas assez de légumes variés et préparés simplement, trop de féculents et un manque de poisson sont des critiques récurrentes. Certains jours sont perçus comme "tout en légumes et fruits", sans féculents. L'équilibre légumes/féculents dans le plat principal est parfois remis en question. Des menus avec glace ou gâteau au lieu de fruit et laitage sont également pointés du doigt.
- **Variété** : Le manque de variété et la répétition des mêmes produits (ex : 3 fois de la pomme en 10 jours) sont souvent mentionnés. Un plus grand choix entre les plats est souhaité, notamment l'option poisson et une option végétarienne systématique et équilibrée (pas seulement une omelette ou un choix entre deux types de boulettes de viande).
- **Adaptation à l'âge** : Des plats plus simples et moins sophistiqués sont demandés, plus adaptés aux enfants.
- **Respect du GEMRCN** : Des doutes sont émis sur le respect du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition) concernant la variété des menus.
- **Respect du menu annoncé** : Le menu annoncé n'est pas toujours respecté.
- **Sucres ajoutés** : Trop de sucres ajoutés, notamment le sucre proposé avec les yaourts nature, sont critiqués.
- **Légumes** : Un désir de légumes séparés des autres aliments et mieux assaisonnés est exprimé. Les haricots verts en conserve sont cités comme exemple d'aliment peu appétissant.
- **Fruits** : Les fruits pas mûrs ou trop mûrs sont un problème. Des pommes entières sont servies alors que certains enfants, portant un appareil dentaire, ne peuvent pas les manger.
- **Plats spécifiques** : Les œufs crus (mayonnaise, omelette baveuse) inquiètent certains parents.

En résumé, les parents souhaitent des menus plus équilibrés, variés, adaptés aux enfants, avec plus de légumes, de poisson et d'options végétariennes. Une meilleure gestion des quantités et du choix pour le deuxième service est également nécessaire, ainsi qu'une attention particulière à la qualité des produits (fruits mûrs, légumes frais) et à la limitation des sucres ajoutés. La mise à disposition d'outils pour couper les fruits serait un plus.

6 CHOIX DES PLATS

Seriez-vous favorable à un choix entre un plat de viande ou poisson et un plat végétarien ?

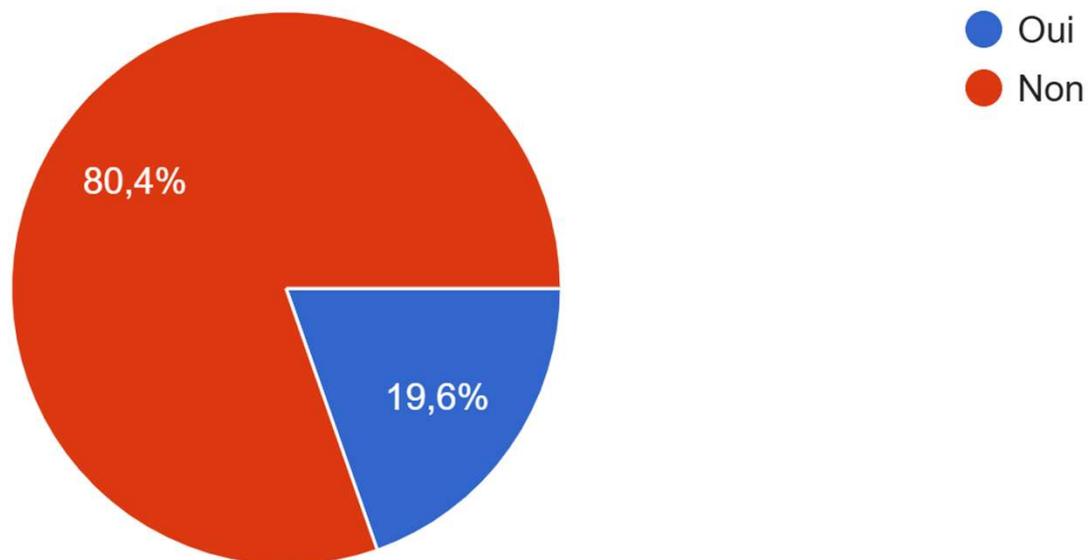
209 réponses



6 CHOIX DES PLATS

Favorable à un seul plat proposé?

209 réponses



6 CHOIX DES PLATS

Pas un seul plat proposé? POURQUOI?

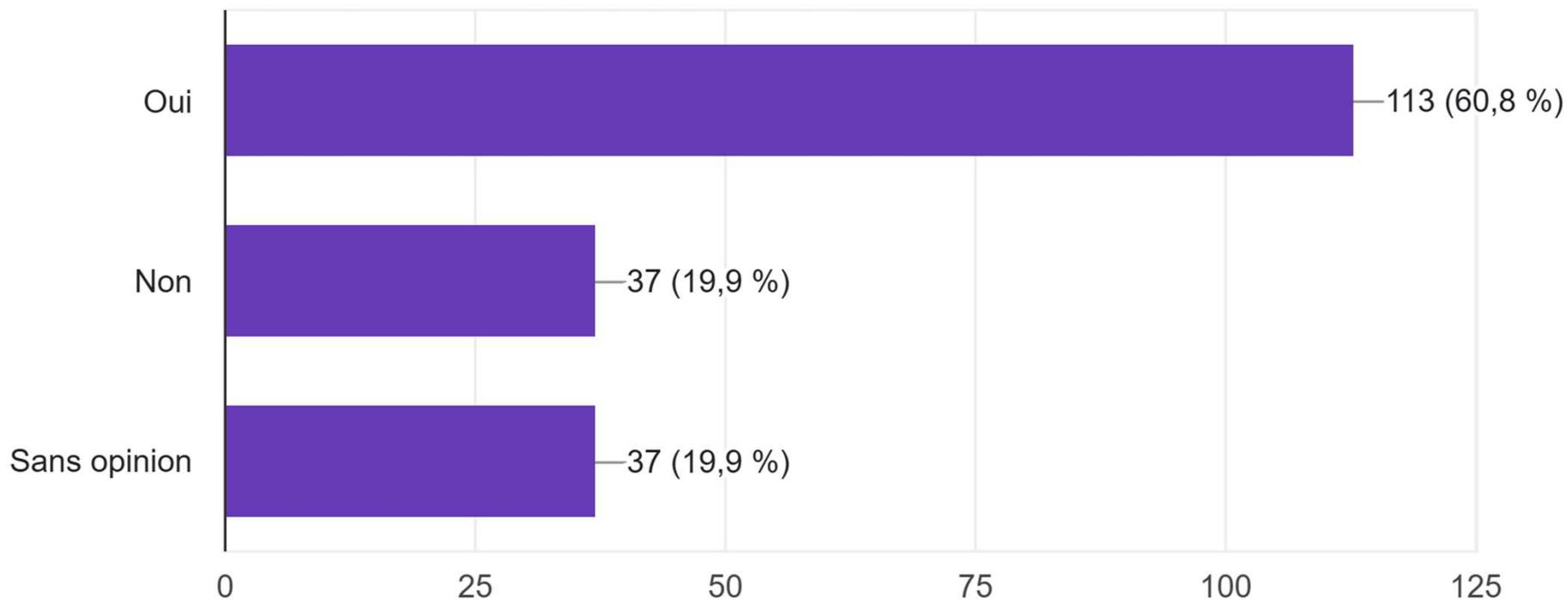
Les arguments contre le plat unique à la cantine sont nombreux et variés :

- **Goûts et préférences** : L'argument principal est le respect des goûts et des préférences de chaque enfant. Avec un plat unique, le risque que l'enfant n'aime pas et ne mange rien est important. Le choix permet de s'assurer qu'il y aura au moins un plat acceptable. Certains enfants n'aiment pas certaines viandes, ou n'aiment pas le poisson. Le plaisir de choisir est également mentionné
- **Régimes spécifiques** : Le choix est crucial pour les enfants ayant des régimes particuliers. Un point important soulevé est que la priorité ne devrait pas être donnée aux enfants ayant des régimes spéciaux, notamment religieux, au détriment des autres. Le respect de la laïcité implique que tous les enfants doivent être traités équitablement et avoir accès à un choix de plats
- **Éducation au choix et à la variété** : Le choix permet aux enfants de développer leur autonomie, d'apprendre à faire des choix et de diversifier leur alimentation. Le plat unique est perçu comme une restriction
- **Frustration et injustice** : Le système actuel de double choix crée déjà des frustrations lorsque les enfants servis en dernier n'ont plus de choix. Le plat unique aggraverait ce problème. Un sentiment d'injustice est exprimé lorsque certains enfants ont le choix et d'autres non, en fonction de leur ordre de passage
- **Gaspillage alimentaire** : Le choix permet de réduire le gaspillage, car les enfants mangent ce qu'ils ont choisi. Avec un plat unique, les assiettes non consommées seraient plus nombreuses
- **Quantités** : Avec un seul plat, la gestion des quantités serait simplifiée, mais cela ne compenserait pas les autres inconvénients
- **Comparaison avec les cantines d'entreprise** : L'analogie avec les cantines d'entreprise renforce l'idée que le choix est un droit.
- **En résumé, le choix est perçu comme essentiel pour le bien-être des enfants, le respect de leurs différences, l'éducation au goût et la lutte contre le gaspillage. Le plat unique, même avec des alternatives pour les régimes spécifiques, est considéré comme trop restrictif et source de frustrations. La mise en place d'un véritable double choix, équitable pour tous les enfants quel que soit leur ordre de passage, semble être la solution privilégiée.**

6 CHOIX DES PLATS

Si votre enfant est en élémentaire et va à l'étude ou au centre de loisir : Seriez-vous favorable à un goûter pour tous les enfants, maternelle comme élémentaire?

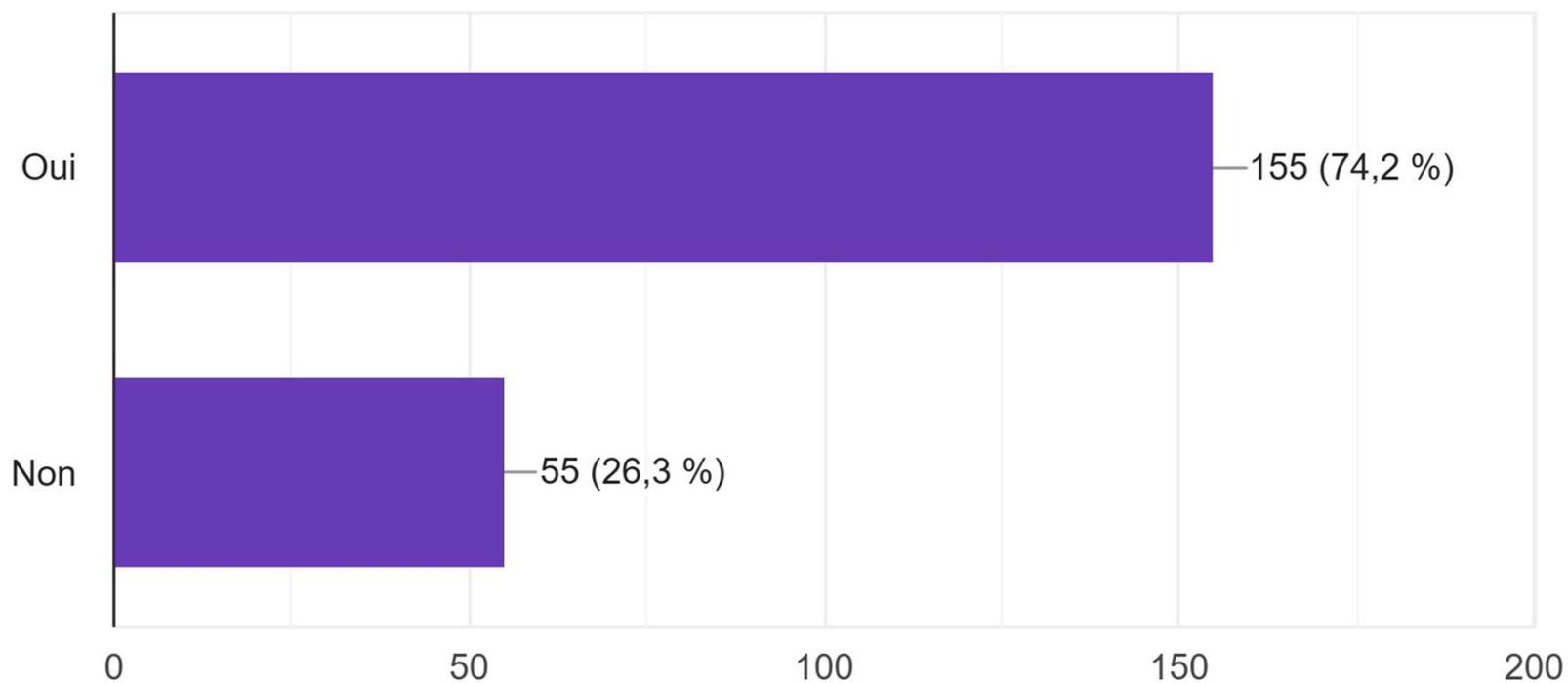
186 réponses



7 COMMUNICATION ET INFORMATION

Retrouvez-vous toutes les informations relatives aux menus de la semaine facilement?

209 réponses



7 COMMUNICATION ET INFORMATION

Si non, pouvez-vous préciser pourquoi et ce qu'il pourrait être amélioré?

Les réponses concernant la communication des menus de la cantine révèlent plusieurs problèmes :

- **Menus non conformes** : Le menu affiché à l'école et/ou publié dans le magazine municipal ("Clamart Info") ne correspond pas toujours à la réalité des plats servis. Ceci est source de déception pour les enfants et de difficultés pour les parents qui essaient d'anticiper les inscriptions. Les menus de la semaine varient souvent par rapport au menu du mois, et les changements sont fréquents
- **Difficultés d'accès à l'information** : L'accès aux menus est jugé difficile. L'affichage à l'école est parfois absent, non actualisé, ou seulement visible côté élémentaire, ce qui est problématique pour les parents d'enfants en maternelle. La réception du magazine municipal est aléatoire et tardive. Le site internet de la ville pose également problème : le lien en ligne renvoie parfois vers le menu des seniors, et l'accès aux menus des goûters est difficile à trouver. L'absence de communication par email est déplorée

Suggestions d'amélioration par Les parents :

- **Envoi par email** : Recevoir le menu de la semaine par email est la demande la plus fréquente. Une newsletter hebdomadaire ou un envoi en début et milieu de mois sont proposés
- **Affichage à jour à l'école** : Un affichage clair, actualisé et accessible à tous (maternelle et élémentaire) est souhaité. Le nettoyage des panneaux d'affichage devant les écoles. Certains proposent l'impression et la distribution du menu aux enfants
- **Publication en ligne** : Une publication fiable et accessible des menus sur le site de la mairie (page d'accueil, portail famille, ENT) est demandée, avec un lien direct facile à trouver
- **Communication des changements** : Informer les parents en cas de modification du menu par rapport à l'annonce initiale est essentiel

En résumé, la communication des menus est défaillante et source de confusion. L'envoi par email, un affichage clair et actualisé à l'école, et une publication en ligne fiable et accessible sont les solutions privilégiées par les parents pour améliorer la situation. Une meilleure communication des changements de menu est également nécessaire.

8 REMARQUES GENERALES

Les remarques générales concernant la cantine sont variées, mais plusieurs thèmes reviennent :

- **Qualité et quantité des repas** : Des retours négatifs sur le goût, la qualité et la quantité des plats sont fréquents. Les plats sont parfois froids, trop cuits, sans goût, ou en quantité insuffisante, surtout pour les enfants servis en dernier. Les légumes en conserve et les nuggets de poisson sont particulièrement critiqués. Le manque de variété des fruits et légumes est également mentionné. Le goûter est souvent jugé trop sucré, avec des quantités insuffisantes
- **Choix des plats et régimes spéciaux** : La gestion des régimes spéciaux (végétarien, sans porc, halal, PAI) est source de difficultés. L'absence de troisième choix (poisson ou végétarien) est déplorée, notamment pour les familles ne mangeant pas de porc. L'imposition de plats contenant du porc à de jeunes enfants qui ne peuvent pas choisir est critiquée. La possibilité pour les parents de choisir le régime alimentaire de leurs enfants est demandée
- **Fonctionnement du service et organisation** : Le temps de repas est parfois trop court, surtout pour les derniers servis. La répartition inégale des plats entre les services est un problème majeur, les enfants servis en dernier n'ayant plus de choix. L'organisation pour réchauffer les plats est à améliorer. La gestion des quantités, avec des plats "bons" épuisés rapidement, est également critiquée. L'absence d'accompagnement pour les enfants de maternelle est pointée du doigt. La proposition d'un yaourt en alternative au fromage est souhaitée
- **Communication** : Le manque d'information sur le menu réel et sur la manière dont se passe le repas est déploré. Un retour d'information sur la consommation des enfants serait apprécié
- **Prix** : Le prix de la cantine est jugé trop élevé par rapport à la qualité et la quantité des repas. La facturation des repas en cas d'absence pour maladie est contestée

8 REMARQUES GENERALES

Suggestions : Plusieurs suggestions sont faites :

- **Intervention d'une diététicienne**
- **Proposer un menu végétarien/poisson une fois par semaine, voire un menu 100 % végétarien tous les vendredis**
- **Offrir un autre laitage (lait, fromage) en alternative au yaourt nature**
- **Prévoir une collation à 10h pour les maternelles**
- **Mettre à disposition des épices**
- **Prévoir des repas en surnombre pour gérer les aléas et les absences**
- **Adapter les quantités en fonction de l'appétit des enfants (étiquettes "gros mangeur"/"petit mangeur")**
- **Centraliser les informations sur une application**
- **Roulement des services pour que toutes les classes passent en premier à tour de rôle**

9 CONCLUSION GENERALE

La cantine scolaire, bien qu'objet de critiques, possède un potentiel d'amélioration concret.

Les enfants apprécient déjà certains plats et la possibilité de se resservir est un atout.

L'engagement des agents de la cantine est un point positif sur lequel s'appuyer.

Des améliorations concrètes, comme l'envoi hebdomadaire des menus par email, la mise à disposition d'épices et d'outils pour couper les fruits, et un affichage clair et actualisé des menus à l'école, sont faciles à mettre en place.

En augmentant les quantités de protéines et de féculents, notamment au deuxième service, et en proposant systématiquement un plat végétarien équilibré et des alternatives pour les régimes spéciaux, la satisfaction des enfants et des parents augmenterait significativement.

L'extension du goûter à tous les enfants, de la maternelle à l'élémentaire, sans augmentation de prix, serait un progrès majeur et un facteur d'équité apprécié. Une meilleure communication sur la composition des plats et le déroulement des repas renforcerait la confiance des familles.

En capitalisant sur ces points positifs et en mettant en œuvre des solutions pragmatiques, la cantine peut devenir un service apprécié de tous.