

Compte-rendu déjeuner restaurant scolaire du Bourg

12/5/2022

Présents : Mme Bognar (Mairie), M. Botta (Mairie), S. Gellon (Grandir), M. Prieur (Grandir), Lilia Haddioui (FCPE)

1. Organisation

- Horaires
 - 1^{er} service (5 classes réparties en 3 salles) : 11h30 - 12h30
 - Nettoyage et dressage des tables : 12h30-12h40
 - 2nd service (4 classes réparties en 3 salles) : 12h40-13h30

2^{ème} service légèrement en retard, M. Botta préconise les menus à 4 composantes plutôt qu'à 5.

Au total, 240 couverts sont servis sur les 2 services, avec 10 minutes de battement entre les deux pour nettoyer, désinfecter et dresser les couverts : c'est la course pour le personnel.

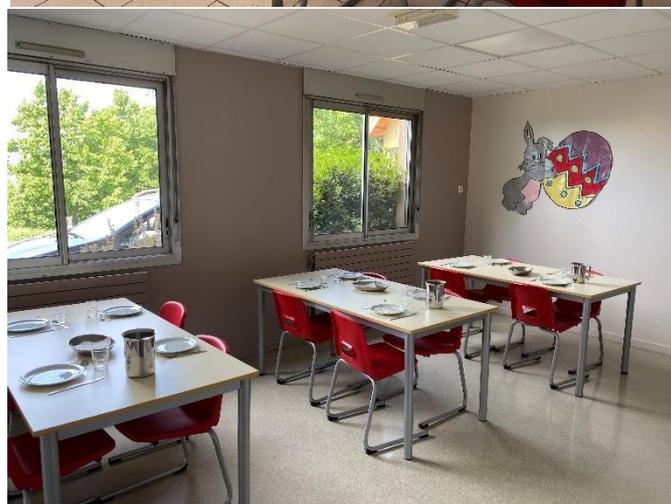
- Organisation du service

Il y a plusieurs entrées au restaurant scolaire : les classes ne se croisent pas ce qui assure une bonne fluidité dans les déplacements lors des arrivées et départs.

Une grande salle regroupe les plus jeunes, les CP et CE1 occupent 2 salles plus petites.
Les enfants s'installent comme ils le souhaitent au niveau des tables.



Salle des maternelles



Salles des CP et CE1

Les plats du 1^{er} service et ceux du 2nd sont bien séparés avant le début du service. Sur les films alimentaires recouvrant les plats, les classes sont indiquées au marqueur.



Pour les maternelles, 3 atsem sont présentes au premier service (2 au 2^{ème} service) ainsi que 3 employées de mairie.

2 animateurs Léo Lagrange par salle pour les CP et CE1.

Les quantités servies nous ont semblées suffisantes.

- Compost

Pas de compost au Bourg, l'organisation serait trop compliquée sur ce site pour M. Botta.

2. Bruit

Pas de problème particulier à signaler compte tenu du grand nombre d'enfants présents.

3. Repas

- Entrée : radis + beurre
- Plat : colin en sauce + poêlée de légumes
- Cantal
- Génoise à la framboise
- Pain



Repas excellent. Tout est fait maison, les cuissons faites le matin même.

Les enfants ont bien mangé, peu de déchets. Les radis ont été un peu laissé de côté, le gâteau a été un franc succès !

Petit couac sur le pain, proposé uniquement avec le fromage pour les CP (et pas avec l'entrée).

Un fichier a été mis en place pour « noter » les repas. A la fin de chaque service, le personnel note sur 4 le succès des plats proposés aux enfants, afin par exemple de modifier les recettes qui leur plaisent moins.

