



A TABLE !

Les représentants de l'association AAPE ont réalisé une nouvelle visite de la cantine du collège et vous partagent leurs observations. Le repas du midi demeure très important, car le reste de la journée dépend de sa qualité. En effet, il fournit l'énergie nécessaire pour maintenir la concentration et l'efficacité tout au long de l'après-midi.

Nos objectifs au travers de cette visite sont multiples. Il s'agit de s'assurer que :

- le menu annoncé est respecté ;
- la qualité de la nourriture servie est conforme à ce qui est annoncé ;
- les conditions sanitaires sont a priori respectées ;
- les quantités servies sont correctes ;
- les enfants du dernier service ont du choix ;
- et enfin de recueillir les appréciations de vos enfants en échangeant avec eux.

Bonne lecture !

SOMMAIRE

**REPORTAGE PHOTO DU
SELF SERVICE**

NOTRE AVIS

**INSPECTION DES
SERVICES SANITAIRES**

FOCUS TRI SELECTIF



Reportage photo du self et du repas

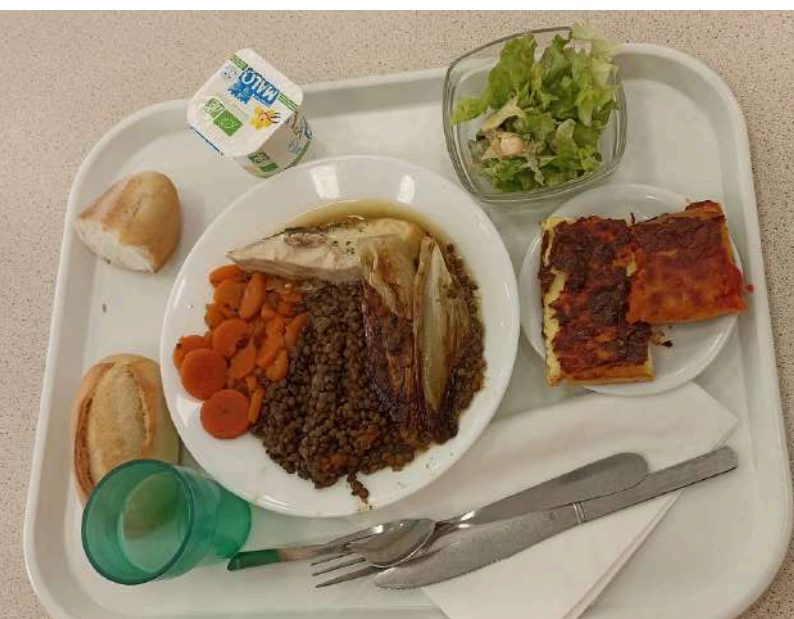
Lors de notre repas au self du collège, nous avons déjeuné dans le réfectoire avec les élèves. Nous avons également pu échanger avec les élèves et le personnel.



Le menu du jour (20/12/2024)

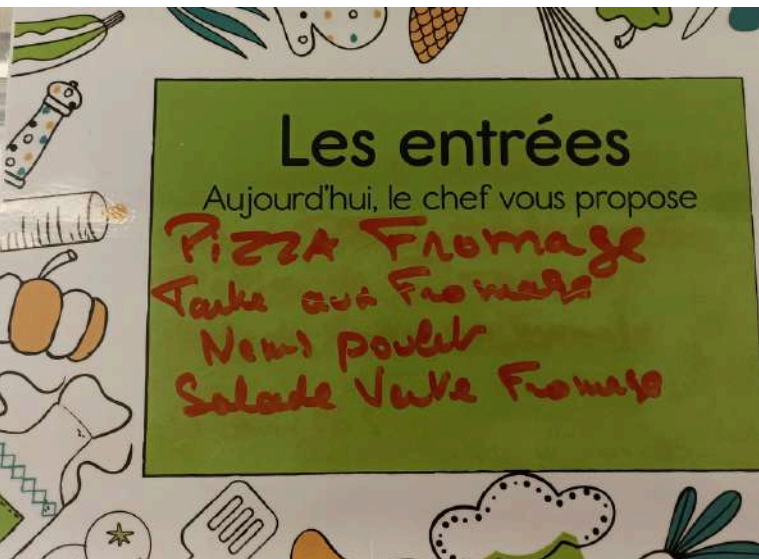
- *Entrée* : salade verte ou pizza ou tarte aux fromages
- *Plat protidique* : poisson frais ou sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne
- *Accompagnement* : lentilles cuisinées, carottes ou endives braisées
- *Fromage / laitage* : coulommiers, yaourt à la vanille ou corbeille de fruits

Nos plateaux



Les entrées

Le chef a proposé aux élèves en supplément des nems aux poulets et du pâté.



L'affichage est visible à l'entrée du self est permet à l'élève de savoir ce que le chef propose.

Le menu et les ajustements ou ajouts éventuels sont également affichés au niveau du couloir d'attente.

En supplément des entrées, les élèves peuvent prendre de la salade.



Les desserts et produits laitiers

Corbeille de fruits

Nos enfants peuvent choisir un fruit et à minima 3 fruits sont proposés chaque jour.



Fromage / laitage :

Nos enfants ont le choix entre le fromage à la coupe ou un laitage ou un dessert.



Les plats

L'assiette + : Selon leur appétit, nos enfants peuvent demander une assiette avec plus de garniture que l'assiette classique. Et 1 fois par semaine, il est proposé un poisson frais.



Quelques plateaux de nos enfants



Les pains



L'ordre de passage au self est le suivant :

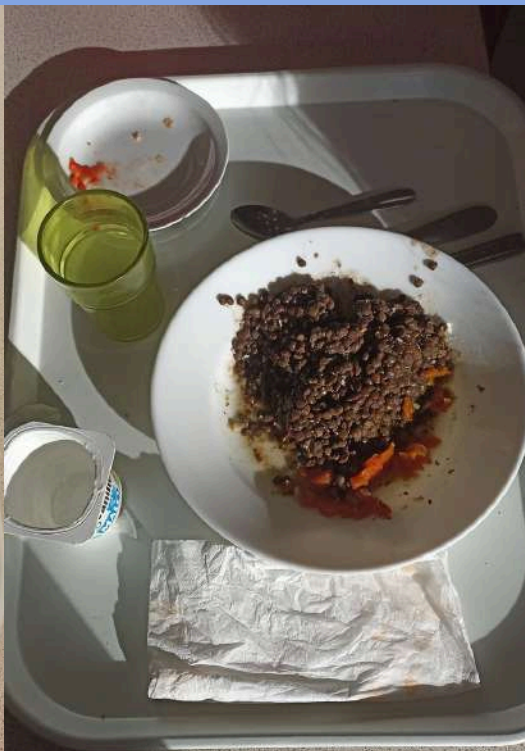
- Lundi : 6ème, 5ème, 4ème et 3ème
- Mardi : 5ème, 6ème, 3ème et 4ème
- Jeudi : 4ème, 6ème, 3ème et 5ème
- Vendredi : 3ème, 4ème, 5ème et 6ème

A chaque début de services les élèves d'un même niveau attendent l'appel d'un surveillant pour le passage au self.

Le passage était fluide mais ce jour une partie des élèves étaient en déplacement.



Quelques plateaux en fin de déjeuner



Notre avis

Salima BOUZERNA (AAPE) et Sabrina BOUHROUM (AAPE)

Le repas est bien préparé et les portions sont généreuses. Nous avons apprécié notre repas sur le plan gustatif. Nous aurions apprécié disposer de sel.

Ce jour là, certains élèves :

- ont trouvé la viande trop grasse.
- n'ont pas apprécié les lentilles.
- ont déjeuné seul et se pressent pour manger trop rapidement et/ou mangent peu.

Globalement, les enfants ont fini l'entrée et le dessert.

Contre toute attente, le réfectoire n'est pas trop bruyant (81 % des élèves sont demi-pensionnaires : 542 élèves).

Notre chef cuisiner au collège César Franck participe une fois par mois au "Club des Chefs" du Département pour concevoir les menus, en y incluant la lutte contre le gaspillage.

Quelques chiffres du Conseil départemental de l'ESSONNE qui gère la restauration dans les 101 collèges

- 45 000 milles repas jours 25% de bio, 20% labellisés et 5% essonnien. 50 % sont en liaison froide et 50% des collèges ont un cuisiner sur place comme dans notre collège.
- Une diététicienne du département élabore les menus.
- le tarif minimum est de 0,82€ et le maximum à 5,36€.

Ci dessous une photo du self en fin de service.



Proposition pour améliorer la pause méridienne

- Mise en place d'un « frigo de partage » déployé dans certains collèges essonnien pour y déposer les entrées, fromages ou desserts non entamés et permettre à d'autre élève de les consommer.
- Mise en place de savon et papier toilettes dans les sanitaires du self pour permettre aux élèves de se laver les mains avant de passer à table.
- Repérer les élèves qui mangent souvent seul et donc trop rapidement.
- Mise en place de repère (horloge ou sonnerie) pour permettre un meilleur respect de l'ordre de passage au self notamment pour les élèves qui sont sur le plateau.
- Mise en place d'un cahier pour recueillir l'avis des élèves.
- Mise en place d'une campagne anti gaspillage afin de sensibiliser les élèves.

Inspection des services sanitaires

La restauration collective obéit à un certain nombre de règles d'hygiène qui répondent à des enjeux de santé publique et font l'objet de contrôles organisés par les autorités sanitaires.

Le collège a reçu les services de l'inspection le 12 décembre 2024.

Le résultat de l'inspection est accompagné d'une mention sur le niveau d'hygiène sous forme de smiley (ou de maîtrise sanitaire) de l'établissement.

Le collège a obtenu le niveau maximum : Très satisfaisant

Bravo à l'équipe de Restauration du collège pour ce résultat amplement mérité !

Vous trouverez ci dessous le nombre de contrôle (restauration collective) réparti en Essonne, Ile de France et en France.

Nombre de contrôle	Essonne	%	Île de France	%	France	%
Très satisfaisant	48	45,71	375	20,26	2 186	31,53
satisfaisant	53	50,48	1 377	74,39	4 364	62,95
A améliorer	4	3,81	89	4,81	367	5,29
A corriger de manière urgente	-	-	10	0,54	15	0,22
TOTAL	105	100	1 851	100	6 932	100

COLLEGE CESAR FRANCK

Restauration collective

13, RUE CESAR FRANCK
91120 Palaiseau

Date de l'inspection : 12 déc. 2024

Validité 1 an



Niveau d'hygiène



Très satisfaisant

Focus sur le tri sélectif

Les collèges ont l'obligation de trier leurs déchets. A chaque fin de repas, les élèves doivent déposer les déchets de leur déjeuner dans la table de tri ci dessous.



Le bac "Restes alimentaires" est particulièrement sale. Une partie des déchets sont mis à côté mobilisant du personnel de restauration inutilement.

🙏🙏 N'hésitez pas à sensibiliser vos enfants à la propreté de la table de tri 🙏🙏



Remerciements 🙏

Nous remercions le personnel de restauration pour leur travail tout au long de l'année et les adjoints d'éducation qui encadrent les élèves pendant la pause méridienne. Nous remercions également la secrétaire générale et la principale pour l'invitation.



Questions ? Remarques ? Suggestions ?
aape.cesarfranck@gmail.com