



A TABLE !

Les représentants de l'association AAPE ont réalisé un nouveau test de la cantine du collège le 3 avril 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.

Nous avons demandé que la commission des menus se tiennent. **Si vous avez des remarques merci de nous les adresser.**

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 !

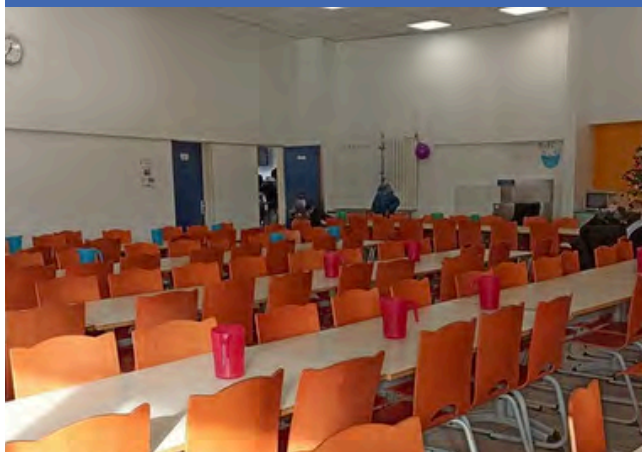
SOMMAIRE

ORDRE DE PASSAGE

**REPORTAGE PHOTO DU
SELF SERVICE**

NOTRE AVIS

FOCUS TRI SELECTIF



Ordre de passage du self

La file d'attente du self n'est pas en libre accès : les élèves doivent impérativement attendre que leur niveau soit appelé par l'assistant d'éducation présent à l'intérieur du self avant de rejoindre la file.

Lors de notre visite, des élèves doublaient sans respecter cet ordre de passage, pourtant rappelé dans un message du CPE en date du 18 janvier, précisant qu'il est strictement interdit de se rendre dans la file avant d'y avoir été invité.

Les élèves de 6ème sont particulièrement pénalisés par ce non-respect des règles, car ils sont les plus fréquemment doublés.



Vous trouverez ci dessous l'ordre de passage mis en place pour les deux créneaux :



11h40 ou 12h35.

jour de la semaine	Ordre de passage (*): 6ème / 5ème / 3ème	4ème
Lundi	6ème / 5ème / 3ème	dans les rangs de classe dans la cour. Cette mesure a été prise suite à des comportements non adaptés.
Mardi	5ème / 3ème / 6ème	
Jeudi	3ème / 6ème / 5ème	
Vendredi	3ème / 6ème / 5ème	

* Seuls les élèves prioritaires (clubs.) bénéficient d'une dérogation à cette règle.

Nos remarques :

Suite à nos observations, notamment sur le non-respect de l'ordre de passage dans la file d'attente, nous avons transmis nos remarques au CPE. Nous rappelons aux parents qu'il est préférable que vos enfants attendent sagement l'appel de l'assistant d'éducation avant de se diriger vers le self, afin d'éviter une attente inutile devant l'entrée.

À titre d'exemple, lors de notre visite, nous avons patienté 15 minutes avant de pouvoir accéder au self. A noter que des élèves ont expliqué doubler parce que le temps d'attente dépasse souvent la demi-heure selon eux s'ils ne le font pas.

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 ainsi pu échanger avec les élèves et le personnel.

Le menu du jour

- *Entrée : salade verte ou coleslaw et crêpes au fromage ou pizza*
- *Plat protidique : quenelle semoule sauce aurore ou émincés de boeuf Strogonof*
- *Accompagnement : fusillis et emmental rapé, brocolis persillés*
- *Fromage / laitage : mimolette, briquette de lait chocolat ou un fruit*

Nos plateaux



Plateaux d'enfants

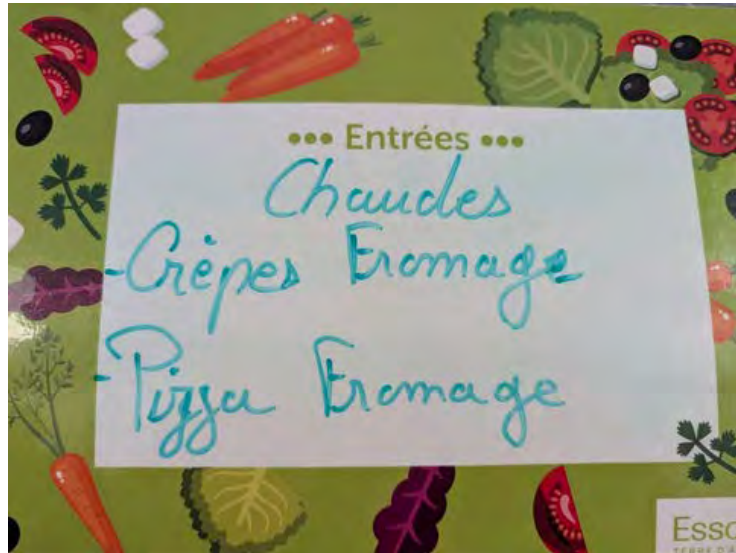
Lors de notre visite, la salade verte et le coleslaw ont rencontré très peu de succès auprès des élèves.



Les entrées

L'affichage du menu à l'entrée du self permet aux élèves de prendre connaissance à l'avance des propositions du chef (les ajustements ou ajouts éventuels sont également affichés).

Bon à savoir : les allergènes sont également affichés à l'entrée du self, permettant aux élèves concernées de s'informer en toute transparence.



Radis de la veille proposés.



Les crêpes n'étaient pas immédiatement disponibles Lors de notre passage.

Elles ont remporté un vif succès auprès des élèves, qui devaient patienter quelques instants avant de pouvoir en obtenir.



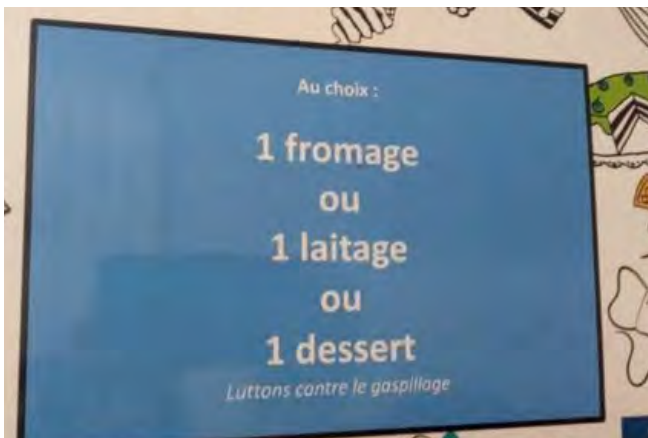
Les salades

Les élèves ont la possibilité de se servir en salade en complément des entrées proposées. Malheureusement, lors de notre visite, nous avons constaté que peu d'élèves profitaient de cette option.

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



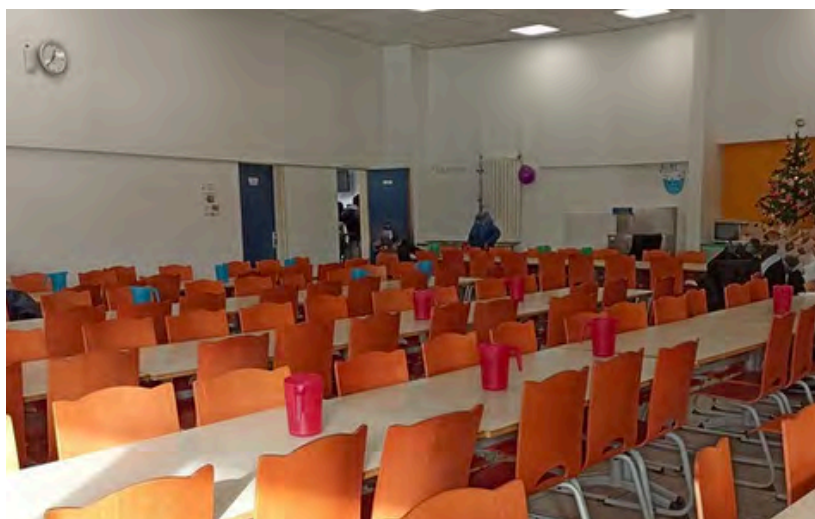
En fin de service, plusieurs produits n'étaient plus disponibles : brocolis, viande et briquettes de lait. Dès 13h15, Les élèves se sont ainsi retrouvés dans l'impossibilité de composer un repas équilibré et ont dû se contenter d'une assiette de pâtes.



Les pains



le self

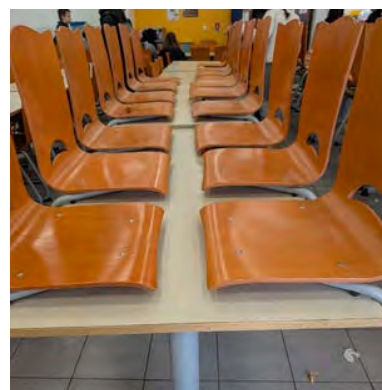


Quelques plateaux en fin de déjeuner



Remerciements aux élèves volontaires 🙏

Un geste à saluer : en fin de service, certains élèves aident spontanément le personnel de nettoyage en débarrassant les carafes d'eau et en soulevant les chaises sur les tables. Cette initiative, aussi simple que bienveillante, **mérite d'être saluée et encouragée.**



Notre avis

Salima BOUZERNA, Emilie ALAKIAN et Elina DESTAN

Les portions sont généreuses, cependant nous avons constaté que dès 13h15, certains produits n'étaient plus disponibles, pénalisant les élèves des derniers services.

Sur le plan gustatif, quelques points sont à améliorer : la pâte de la pizza était trop épaisse, la salade trop salée, les brocolis trop cuits et manquaient d'assaisonnement et la poire servie n'était pas à maturité. Le menu proposait une quantité importante de fromage.



Les remarques les plus fréquentes remontées par les élèves :

- La viande a été jugée trop grasse et répétitive – beaucoup d'élèves ne l'ont pas terminée, voire pas touchée ;
- L'assaisonnement a été déploré par plusieurs élèves ;
- Le manque de choix dès le 2ème service est revenu comme une préoccupation récurrente, jugée d'autant plus injuste par les élèves sortant d'un cours d'EPS, dont les besoins énergétiques sont plus importants ;
- Quelques élèves déjeunaient seuls et se pressaient, mangeant en à peine 15 minutes, voire très peu ;
- Globalement, les enfants ont terminé leur entrée et leur dessert.

Contrairement aux précédentes visites, le réfectoire était cette fois particulièrement bruyant.



Propositions pour améliorer la pause méridienne

- Mise en place d'un « frigo de partage » déployé dans certains collèges essonniers 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.

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 principale pour l'invitation.



Questions ? Remarques ? Suggestions ?

aape.cesarfranck@gmail.com