

## Journée découverte à la cantine

Date : Mardi 5 Novembre

De 10h30 à 14h

Menu du jour :

- Chou rouge, pomme et raisin
- Filet de merlu sauce citron
- Purée de pommes de terre
- Camembert
- Mousse au chocolat (yaourt)
- Pain

Service de restauration : Convivio. Liaison froide des plats déjà cuisinés à remettre en température.

Boulangier : boulangerie de Chevilly

Effectif du jour : 109 enfants dont 24 de maternelle

*1<sup>er</sup> service de 11h30 à 12h20 environ*

Uniquement les enfants de maternelle

*2<sup>ème</sup> service de 12h20 à 13h10*

Les enfants de primaire

Composition des tables :

Table de 10 enfants en maternelle. Table de 4 ou de 8 pour les autres sections.

La salle est dressée selon les classes des enfants : sur le côté les maternelles, la première rangée est pour les CP/CE1. Ainsi de suite. Les enfants sont attablés à la même place, sur une même période scolaire. Les places ont été choisis, en début d'année, par les enfants eux-mêmes selon les affinités. Les enfants déjeunant occasionnellement sont placés aux places « libres » selon leur classe. Cette habitude de place attitrée « rassurent » les enfants.

Des casiers à serviettes sont disponibles, avec un code de couleurs selon le niveau scolaire de l'enfant. Une minorité d'enfants ont des serviettes de table. Un avis aux parents informant de l'absence de serviette papier serait peut-être judicieux, notamment aux maternelles.

Déroulé du service :

Le menu de l'entrée au dessert est proposé à chaque enfant. Il leur est proposé de goûter les aliments qui ne connaissent pas. Libre à l'enfant d'essayer ou non l'aliment. Il n'est pas forcé. L'équipe en place connaît très bien les goûts des enfants et leurs habitudes. Les portions servies sont adaptées à la faim de l'enfant. Une repasse est proposée, s'il reste, à ceux qui le veulent. (maternelles comme primaires). De même, pour le pain au moment du fromage. Le pain étant consommé dès l'arrivée avant même l'envoi de l'entrée pour un certain nombre d'entre eux.

Les maternelles sont bien autonomes avec une présence constante et en cas de besoin, de l'équipe.

En fin de repas, par table, chacun participe au débarrassage de « sa » table : rassemblement des assiettes préalablement vidées dans une poubelle de table. Les couverts sont mis dans le panier prévu

à cet effet. Nettoyage sommaire (avec lavette) de la table. Chacun, à tour de rôle, participant aux tâches. Ces actions les sensibilisent au gaspillage alimentaire et à conserver leur environnement de repas propre. Ce nettoyage n'est pas perçu comme une « corvée » mais bien comme une participation par les enfants.

Fin de service :

Suite au retour de vacances, les enfants ont été un peu bruyant. Afin de préserver un calme, 1 minute de silence a été observé. A l'issue, les enfants sortent, rangée par rangée, se regroupent devant le bâtiment de la cantine afin de regagner la cour de récréation. Là, les enfants peuvent de nouveau se défouler jusqu'à l'entrée en classe à 13h30.

Conclusion :

Certains enfants mangent peu de par leur nature (petit mangeur ou enfant difficile). Aucun n'est laissé à table sans rien manger. Au besoin, une solution palliative est proposée : un peu plus de fromage et/ou de pain à ceux qui n'ont pas pris du plat... D'autres ont bon appétit, mangent de tous, et en redemande si cela est possible. Il a été remarqué par l'équipe que le nouveau prestataire servaient des plats plus soignés et plus appétissant. Par contre, les quantités sont parfois « juste » même pour des enfants. Sachant que les portions prévues sont les mêmes pour un maternelle que pour un CM2. Remarque faite surtout pour le mercredi où le nombre d'enfants est moindre.

Je tiens à remercier l'équipe pour son accueil, sa bonne humeur ainsi que pour le temps qu'elles m'ont accordé pour cette journée.