

A leur demande, deux mamans de l'APEL, Stéphanie DESQUILBET et Carole DORY ont visité les réfectoires du collège sur le temps de midi.

Nous sommes arrivées à 12h30, soit au 2ème service ; les élèves de primaire étaient déjà tous passés (dans le réfectoire du haut).

A notre arrivée, nous avons été accueillies par M. Coulon et nous nous sommes rendues au réfectoire du haut.

Voici ce que nous avons constaté :

- un peu de bruit mais pas d'agitation et globalement les enfants mangent dans le calme.
- nous n'avons pas pu voir l'organisation de la queue, qui se fait de l'autre côté.
- **toutes les places n'étaient pas occupées.**
- **les enfants ne prennent pas un repas complet.** Sur les plateaux, il n'y a souvent que le plat principal (le jour de notre visite : semoule, nuggets) et quelques morceaux de pain.
- par temps froid, M. Coulon propose **une soupe fait maison.**
- il y avait 4 entrées au choix, du poisson, des légumes, du poulet (nuggets), des féculents, fromage/yaourt, part de tarte/smoothie/fruit.
- **les enfants peuvent demander la quantité qu'ils souhaitent** ; il y a donc moins de gâchis. A la fin du repas les plateaux sont plutôt vides. Les enfants ont été sensibilisés aux gâchis l'an dernier et cela se ressent sur les restes sur les plateaux. Une nouvelle sensibilisation est prévue cette année.

Nous sommes descendues pour constater l'organisation dans le réfectoire du bas.

Il était presque 13h, il restait une dizaine d'élèves à passer.

Un affichage très complet, très lisible est disponible sur le mur. Voici les informations que chacun peut y trouver : les plats du jour, les menus de la semaine, une proposition de menu équilibré du jour. **En complément, la liste des allergènes du jour.**



Nous avons demandé à quelques élèves se qu'ils pensaient de la cantine, ils ont répondu « ça va ».

Les fontaines à eau coulent effectivement lentement mais évite d'éclabousser, lorsque les élèves se servent.

Conclusion de cette visite :

Il y avait encore beaucoup de choix proposés ; les enfants mangent dans une bonne ambiance et le réfectoire est propre, même en fin de service. L'organisation de plusieurs services, deux réfectoires permettent un flux régulier sans bousculade : les élèves ont le temps de manger et s'ils font attention aux informations mises sur leur parcours d'attente, ils peuvent s'organiser un menu équilibré.

Ce que nous avons mangé était bon.

Nous remercions MM Gautier et Coulon pour leur disponibilité.