

Compte-rendu de la visite de la cantine des Lutins

Date : 23 janvier 2024

Présents : Mme GAZEAU, M.BASSET, Mme ROY, M.BUR, Mme PINHEIRO. (F.C.P.E.), Yann HERRIAU (ParadisScol'Eyre), Emilie HERRIAU (ParadisScol'Eyre).

Menu annoncé du jour :

- Salade pommes de terre / thon
- Rôti de bœuf / épinards à la béchamel
- Fromage carré
- Pomme

1^{er} service.

- Les enfants arrivent vers 11h55 : 5 tables de 8 enfants et une table de 2 enfants.
- L'entrée est en place dans les assiettes
- 6 adultes sont dans la cantine pour servir et aider les enfants.
- 12h10 : Le plat est servi
- Les enfants peuvent demander à être resservis en viande et/ou en légumes.
- Les adultes débarrassent les tables.
- 12h20 : Le fromage et le dessert sont servis à la demande par les adultes (avec des gants) et posés directement sur la table.
- 12h35 : les enfants sortent de la cantine pour aller à la sieste (pour les Petites Sections).

2^{ème} service.

- Avant leur service, les enfants jouent dans la cour surveillés par 3 adultes.
- A leur entrée, les enfants sont placés avec une alternance filles / garçons.
- Les entrées ont été servis avant leur entrée et mise en place.
- Les enfants ayant un P.A.I. disposent d'un réfrigérateur spécial. Leur plat sont réchauffés dans le micro-ondes de la salle réservés aux adultes.

Observations.

- Les épinards servis sont naturels. Aucune béchamel dans le plat. Mme GAZEAU nous informe qu'elle a déjà averti la centrale de réservation de cette anomalie.
- Le fromage est finalement du brie.
- Les entrées / plats et fruits sont bons, même si l'accompagnement n'est pas celui annoncé.
- Les épinards naturels ont eu peu de succès auprès des enfants et il y a énormément de gachis.
- Le volume sonore est correct. Il est cependant à noter qu'il y a ce jour-là beaucoup d'absents parmi les enfants.
- Ce jour-là il y a deux personnes en cuisine (le reste du personnel était en formation). Mme GAZEAU précise que ces absences ne gênent pas la préparation.
- Pour aider au service en cas d'absences, ce sont des animateurs qui assurent cette tâche (ce qui est le cas ce jour-là).
- Les trousse de secours pour les élèves ayant un P.A.I. commandées par la mairie ont été reçues. Elles doivent être déployées prochainement sur les sites.
- La direction de la cuisine centrale a changé. Mme GAZEAU les a rencontré récemment. *(NDLR : Nous recontrerons la nouvelle directrice lors de la prochaine commission restauration du 5 février.)*
- Les vinaigrettes sont depuis cette semaine faite directement dans les cantines (elles étaient livrées avec les entrées avant).
- Mme GAZEAU a demandé à ce que des herbes aromatiques soient mises à disposition des équipes dans les cantines pour pouvoir agrémenter les plats.