

Visite cantine du 11 mars 2024

Ecole Michel Ballion



Arrivée à 12h00

Présents :

- M. BASSET (Pôle éducation enfance jeunesse)
- Mme SARRAZIN (Maire)
- M. PIANARO (Conseiller municipal délégué à la Restauration Collective)
- Mme ROY (Accueils périscolaires)
- Mme GAZEAU
- Mme HEYNDRICKX (FCPE)
- Mme LEQUENNE (FCPE)
- M. HERRIAU (Paradisscol'Eyre)

Les problèmes d'usure de la pelouse synthétique ne seront pas traités cette année. Le financement ayant été pris par le traitement du problème d'alarme PPMS.

Il y a 6 surveillants pour l'ensemble des élèves. 3 dans la cour/animation intérieur, 1 au pointage de l'entrée, 2 dans le réfectoire. Mme. ROY nous informe que la directrice du pôle animation Lutins-Ballion est rentrée de congé maternité.

Nous commençons la visite de la cantine.

La porte des sanitaires garçon a toujours un problème de charnière et ne ferme toujours pas.

Réfectoire :

Le service a semble-t-il commencé un peu en retard, nous mangeons avec les CE1, le réfectoire est calme.

Menu du jour :



Pour les sauces des œufs, les élèves se servent eux même dans des bols.

Les pâtes ne sont pas des « Penne » mais des Fusilli. Ils ont été livrés dans des « gastro » peu profonds, cela semble convenir aux personnels de restauration.

La sauce est posée à coté des pâtes pour que les élèves puissent faire le mélange eux-même.

Une brunoise de carottes a été ajoutée au plat.

La qualité du plat est correcte, les portions de plat servies aux élèves sont relativement bonnes. Les haricots et le brocoli ne se sentent pas beaucoup au goût. Le basilic est très présent. La consistance de la sauce est correcte.

Visiblement, il y peu de déchet (surtout des restes de sauce et de carottes).

Les fromages sont bons. Il n'y a pas d'assiette pour les poser, les élèves les posent sur leur plateau.

Pour les pommes, les élèves ont la possibilité de demander à un animateur de la découper en quartier (avec un petit ustensile)

Fin de la visite 13h20