



**Compte rendu
COMMISSION CANTINE MARDI 22 AVRIL à
14H30 à 15h30**

- Etaient présents :

Peyron Daphné 4^è3, Zidour Melek 5^è3, Weibel Thierry et Kirchhoff Serge de Vielfaltmenü, Moitrot Caroline, enseignante 1^{er} degré, Lamanda Stéphanie personnel non enseignant (mandataire comptable), Dahak Darius CE2B, Olonova Genia CM1B, Bertrand Stéphanie Secrétaire générale.

-Etaient excusés :

Moubarak Gaétane, Vie scolaire 1^{er} degré, Grillet Caroline Présidente UPEA

1- Menus

Les élèves du 1^{er} degré, du 2nd degré et les personnels trouvent que :

- Les pates reviennent trop souvent
- Que les menus manquent de variété (surtout les propositions végétariennes)
- Parfois le riz et les pâtes sont trop ou pas assez cuits, parfois trop ou pas assez salé.
- Pas assez de variété dans le pain
- Re-proposer des glaces plus souvent quand il fait chaud
- Proposer plus souvent des frites
- Les paniers pique-nique sont toujours les même (sandwich au fromage), peut-on les variés ?



Idées proposées :

1-que les menus ne soient pas toujours faits par la même personne

2-Que des menus à thèmes soient proposés plus souvent (ex : cuisine du monde) car l'école accueille des élèves de 35 nationalités différentes !

Un questionnaire pourrait être envoyé aux élèves :

Quel est votre plat préféré typique de votre pays d'origine ?

3-Remettre du sel à disposition des élèves (sous surveillance des adultes de la cantine)

4-Le LFVH propose que les paniers repas soient préparés par les familles lors des sorties, le repas sera alors défacturé de la facture (liste des élèves en sortie à transmettre à VielfaltMenü)

2- Organisation / Fonctionnement

Les élèves font remonter que parfois on les fait manger trop vite pour libérer la place alors qu'ils viennent d'arriver.

Ils demandent à ce que les règles de la cantine soient affichées dans le self
ex : temps maximum dans le réfectoire : 20 min comme cela ils peuvent gérer leur temps eux même.

-Pas assez de place pour les élèves qui mangent en lunch box

-Certains élèves du 1^{er} degré aimeraient être placés par classe

Il manque des chaises dans le réfectoire de la maternelle et dans le grand réfectoire



Réponse LFBH :

1-une étude sur un 2^{ème} service à la maternelle va être menée

2-Les chaises du réfectoire vont être changées à moyen terme

-Est-il possible de mettre les menus plus tôt sur le site (S-1)

-Problématique de la cantine du mercredi, est ce que les enfants qui n'ont pas d'activités à l'école le mercredi après-midi doivent manger sur place ?

Les personnels soulèvent également la problématique du passage groupé des maternelles, revoir le planning de passage pour l'année prochaine.

Cependant tout le monde s'accorde pour dire que les personnels de la cantine sont très sympathiques

3- points divers

M. Weibel propose de faire visiter les cuisines aux élèves sur place après la commission cantine.

Une prochaine visite sera également faite pour présenter la réception des marchandises et la préparation (avec les équipements de sécurité alimentaire : gants ; charlotte, protection chaussures...)

Le recrutement du 2^{ème} cuisinier est en cours, M. Weibel travaille actuellement seul en préparation depuis le départ en retraite de Mme Thomas.

Stéphanie Bertrand
Secrétaire Générale