

A.A.P.E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Test de la cantine le 30 juin de 12h00 à 13h30

Rédaction : Emilie ALAKIAN et Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

Le test s'est déroulé dans le réfectoire coté maternelle, néanmoins nous avons pu également observer coté élémentaire la prise du repas.

Liste des participants :

- Ville de Palaiseau :

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Monsieur Virgile MONNOT : Conseiller municipal, Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation et au bien-être animal.

- Représentants de parents d'élèves (RPE - AAPE) :

Madame Emilie ALAKIAN : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Salima BOUZERNA : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

1. Le menu du jour

Entrée : Saucisson à l'ail et cornichon - sans porc : Roulade de volaille aux olives

Plat : Boulettes de bœuf au jus, semoule bio et julienne de légumes

Fromages : Tome blanche

Dessert : Nectarine

2. Le piquenique :

Durant la semaine du 27 juin au 5 juillet 2022, le centre de loisirs propose aux enfants **d'élémentaire**, par roulement, de pique-niquer à la forêt. Le prestataire quadrature fournit le repas. Le menu est accessible via l'application [Qui Dit Miam](#) (code d'accès : MZ8DZ1).

Nous avons pu prendre le piquenique en photo. La pluie a contraint les enfants à prendre leur repas dans l'une des salles d'activités du centre de loisirs.



Nous avons pu tester la carotte bâtonnet qui était fraîchement râpée. Nous sommes très loin des carottes industrielles, c'est un bon point 😊. Les enfants ont pu l'assaisonner à leur convenance soit avec de la mayonnaise ou de la vinaigrette mise à dispo par Brigitte (la responsable d'office).

3. Un petit retour en image du service côté maternelle et élémentaire

Maternelle :

Le service se fait à table (sans plateau), les enfants ne se déplacent pas. Ils sont servis par les animateurs et les ATSEM.

Service pour les PS



Les enfants de petite section ont des verres « spécifiques » (poignées et imprimées pour enfants en bas âge).



A gauche, une assiette servie à un enfant de PS et à droite, le pichet bleu spécifique aux maternelles (pour se servir seul) et le transparent aux élémentaires.

Service pour les MS et GS



A gauche la table des MS et à droite celle des GS (service identique).



A gauche une assiette servie à un élève de GS et à droite les fruits proposés en dessert.

Une partie des GS futur CP ont pu ce jour-là, aller tester la cantine coté réfectoire élémentaire et se familiariser avec les particularités de ce service (plateau et self). Apparemment le test était réussi, bravo à eux !

Dans l'ensemble les enfants mangent bien et sont correctement accompagnés durant le temps du midi. Ils sont également très francs et nous partagent spontanément ce qu'ils aiment ou pas (essentiellement les légumes).

Le bruit ambiant nous a semblé moins important en maternelle qu'en élémentaire. Nous avons observé en fin de deuxième service des enfants fatigués qui commençaient à s'avachir sur les tables, visiblement prêts pour aller à la sieste. Nous avons également constaté que certains enfants tiennent très bien leurs couverts dès la petite section alors que certains en grande section ont tendance à manger avec leurs doigts. Chacun son rythme 😊

Elémentaire :

Entrée



A gauche ce sont les entrées : saucisson à l'ail et cornichon et à droite la roulade de volaille aux olives (pour les sans porc).

Fromage et dessert



A gauche ce sont les fromages proposés aux enfants (gruyère et tome blanche) et sur la photo de droite le pain et les nectarines servis.

Le plateau



A gauche les quantités servies sont celles pour un enfant en élémentaire. A droite l'assiette servie correspond à celle d'un enfant qui ne mange pas de viande.

✓ **Verdict des Représentants de parents d'élèves :**

Nous avons apprécié le repas.

- L'entrée : La charcuterie n'est pas trop salée, la roulade de volaille intéressante avec ce gout d'olives bien dosé.
- Le plat : Les légumes (surgelés) avaient un vrai gout de légumes et la semoule était correctement préparée. Les boulettes de viandes étaient moelleuses mais manquaient un peu de sauce/jus.
- Fromage : les tranches de fromages étaient généreuses.
- Le dessert : Les nectarines étaient bien mures et juteuses.

Nous sommes sorties de table rassasiées, comme lors du précédent test, du « rab » est proposé aux enfants qui en réclament.

Pour rappel, nous assistons à chaque commission des menus (six cycles dans l'année). Ainsi, si vous ou votre enfant avez des remarques n'hésitez pas à nous les envoyer par mail : aape.carolineaigle@gmail.com.

Bonus la cuisine :



Les repas du lendemain ont été livrés (le matin) : blé **bio**, poisson et du melon **bio**.



A gauche ce sont les frigos et à droite le « four » pour réchauffer les plats.