

# A.A.P.E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



**Test de la cantine le 2 juin 2023 de 12h30 à 13h30**

**Rédaction : Nathalie MINTHE et Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.**

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

## Liste des participants :

- Ville de Palaiseau :

**Monsieur Patrice DELOINCE** : responsable service restauration Entretien

- **Madame Marie-Christine GRAVELEAU** : l'adjointe au Maire en charge de la scolarité.
- **Madame Fabienne FRABOULET** : Directrice générale adjointe en charge des services à la population.
- Représentants de parents d'élèves (RPE - AAPE) :

**Madame Nathalie MINTHE** : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

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

## **1. Le menu du jour « Végétarien »**

**Entrée** : Melon Bio

**Plat** : Chili sin carne (Haricots rouges, tomates oignons et poivrons) et Riz

**Fromages** : Fromage blanc aromatisé

**Dessert** : Gâteau aux pommes façon crumble maison

## **2. 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. Les GS futur CP déjeunaient lors du test déjà au réfectoire élémentaire et sont donc déjà autonomes avec les particularités de ce service (plateau et self).

Le bruit ambiant nous a semblé moins important en maternelle qu'en élémentaire.

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.

Une table prise en début de service. A gauche, l'entrée, le melon est coupé en petit morceau.



Les cantinières adaptent la répartition riz / haricots selon l'appétit et les goûts des enfants de PS et MS.



Pour le dessert les enfants ont pu déguster un fromage blanc aromatisé (abricot, fraise, framboise ou pêche) et un crumble aux pommes.



### Elémentaire :

Ce sont les enfants qui décident de déjeuner soit au premier soit au deuxième service. Et comme lors de nos précédents tests, ils ne peuvent sortir de table qu'après avoir demandé l'autorisation à l'animateur, pour les plus rapides d'entre eux.

### **Entrée**

Melon coupé en tranches. (différentes portions selon l'appétit des enfants)





## Le plateau

Comme en maternelle les cantinières adaptent les portions du plat selon l'appétit et le goût des enfants (petit ou gros mangeur et j'aime ou je n'aime pas trop).



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

Nous avons apprécié le repas. Nous avons noté que le réfectoire élémentaire était plus bruyant que coté maternelle. Nous avons également noté des enfants qui devaient patienter quelques minutes avant qu'un animateur prenne en charge leur demande.

- **L'entrée :**  
*Nathalie* -> le melon était excellent. On peut noter le travail des cantinières qui ont dû préparer tous les melons avant le service ce qui représente beaucoup de travail.  
*Salima* -> Le melon était bon : sucré avec une chair ferme.
- **Le plat :**  
*Nathalie* -> Il était bon.  
*Salima* -> J'avais une appréhension pour les haricots rouges car je n'en raffole pas !. Je l'ai trouvé plutôt bien préparé (ce n'était pas de la conserve) et RAS pour le riz.
- **Le fromage :** Quatre goûts de fromage blanc aromatisé étaient proposés aux enfants (abricot, fraise, framboise ou pêche) donc il y avait du choix. Globalement les enfants ont mangé leur fromage blanc.
- **Le dessert :** Ce n'était pas comme annoncé dans l'application un gâteau aux pommes façon crumble maison mais plutôt une compote avec des petits morceaux de pomme mélangé à une pâte à crumble sablée (pas aussi généreuse qu'un vrai crumble).  
*Nathalie* -> pour ma part, j'ai beaucoup aimé le dessert qui n'a peut-être pas eu le succès escompté compte tenu du visuel moins beau/bon que le goût. Mais j'ai trouvé le dessert vraiment très bon  
*Salima* -> J'ai trouvé le dessert pas trop sucré (donc plutôt positif). J'aurai aimé plus de garniture « crumble sablé ».
- **Le pain :** il était mou, nous l'avons signalé au responsable restauration qui l'avait déjà remonté à Quadrature restauration. La demande a été prise en charge.

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

### Quelques photos de plateaux à la fin du service



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](mailto:aape.carolineaigle@gmail.com).

Nous avons pu également déguster les abricots proposés la veille aux enfants, qui étaient, tout comme le melon, excellent.

