

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 9 DÉCEMBRE 2025

Les personnes présentes :

- **Maire Adjoint**
- **Animateur politique éducative alimentaire (PEA)**
- **Cuisinier cuisine centrale**
- **Cuisinière**
- **Cuisinier restaurant satellite maternelle 1**
- **Cuisinier restaurant satellite maternelle 2**
- **Enseignante 1**
- **Enseignante 2**
- **ATSEM**
- **Auxiliaire de puériculture – La Petite Crèche**
- **Représentante des parents d'élèves – École Marie Curie**
- **Représentante des parents d'élèves – École des Moines et animatrice ALSH maternel**
- **Diététicienne Nutritionniste**

Excusés : Gestionnaire cuisine, Directeur école bourg, Responsable Éducation, Directrice ALSH maternel

Ordre du jour :

- **Retours sur les menus de la période précédente**
- **Point sur l'actualité**
- **Validation du plan de menu pour Janvier / Février**

Retours sur les menus de la période précédente

L'Animateur politique éducative alimentaire (PEA) informe que le prochain repas à thème sera espagnol, avec une paëlla en plat principal comprenant des crevettes. La Diététicienne Nutritionniste précise qu'il conviendra d'écarter les crevettes pour la crèche. La Directrice ALSH maternel fait savoir qu'il y a eu beaucoup d'aliments à digestion difficile sur la première semaine de décembre (choux, haricots blancs), ce qui incitera à modifier certains légumes ou légumes secs lors de la lecture et de la validation des menus. Le yaourt et la compotée de pruneaux à la fleur d'oranger n'ont pas rencontré de succès chez les plus jeunes lors du repas des Gastronomades, tout comme les rôtis de pommes de terre, insuffisamment cuits en dessous.

En revanche, les lasagnes, tourtes à la viande et potages sont très appréciés, ainsi que le chou rouge, pour lequel le Cuisinier restaurant satellite maternelle demande que l'assaisonnement soit plus léger en ail et en échalote. Il est également demandé davantage de sauce pour le céleri rémoulade et des croûtons plus petits pour les maternels. Par ailleurs, il est constaté que le pain de mie proposé au goûter est moins apprécié que le pain traditionnel.

Autre remarque : la question des quantités parfois jugées « justes », remontée par l'ALSH maternel, reste difficile à interpréter. Les effectifs prévisionnels des mercredis peuvent être éloignés de l'effectif réel, avec un rappel de l'obligation de prévenir 48 heures à l'avance en cas d'absence. Les responsables d'office précisent que ce n'est pas parce qu'il n'y a plus rien dans les plats en fin de service que les quantités sont nécessairement insuffisantes.

Les Enseignantes rapportent que les enfants sont, pour la plupart, « contents de manger à leur faim », hormis quelques élèves de CM1 et CE2 qui ont semblé avoir encore faim ponctuellement sur la période précédente (problématique difficile à identifier, notamment au second service en raison des nombreux déplacements d'enfants). Il est également remonté que « c'est bon », que le personnel

est « gentil » et que l'ambiance générale est positive et que c'est bien de pouvoir changer de place tous les jours. Certains demandent pourquoi il y a 2 menus végétariens par semaine et se plaignent du bruit.

Un parent d'élèves rapporte que des enfants se plaignent au 2ème service que les sols et parfois les chaises ne sont pas vraiment propres, de manquer de temps pour manger, voire d'être invités à finir leur dessert dehors.

Le Maire Adjoint revient sur le travail mené depuis plusieurs années concernant la cohérence éducative, qui doit être réexpliquée aux personnels concernés.

L'Animateur PEA se dit très étonné de l'interprétation faite par les enfants, car les services se terminent au contraire largement dans les temps. Il précise qu'un point sera fait avec les agents dès le jeudi suivant afin de s'assurer que tous prennent le temps nécessaire, notamment lorsque le dessert est un fruit, plus facilement emportable qu'un autre type de dessert.

La règle est rappelée : le repas doit être consommé jusqu'à la fin, rien ne doit sortir du restaurant scolaire et aucun enfant ne doit avoir le sentiment que la fin du repas est expédiée, d'autant plus que le temps imparti est suffisant.

Par ailleurs, des remontées concernent l'entrée au réfectoire du second service. Certains appels ont été réalisés selon des critères aléatoires (lunettes, couleur de pull ou de chaussures, etc.).

L'Animateur PEA précise que cette pratique a été mise en place de manière temporaire afin de casser une dynamique qui se développait chez de nombreux élèves : se positionner parfois 20 minutes avant la fin de la récréation en tête de file pour « entrer en premier » et s'assurer de manger avec certains camarades, dans telle ou telle salle.

Cette problématique a été évoquée la veille par les deux coordinateurs périscolaires et restauration. Elle avait déjà été identifiée par les deux responsables, qui ont prévu d'agir en mettant en place une rotation avec des règles claires, affichées dans la cour de récréation.

Le Maire Adjoint insiste pour que le principe d'égalité prime. L'Animateur PEA propose de faire entrer les enfants par roulement de classes, avec une rotation clairement affichée dans la cour de récréation. Il souhaite également proposer au budget 2026 l'acquisition d'un micro et d'une enceinte afin que les enfants puissent entendre le signal d'entrée au restaurant et profiter de l'ensemble de la cour en attendant.

L'objectif est de faciliter une communication claire et apaisée, sans que les adultes aient à élever la voix pour se faire entendre. Cette organisation devrait rendre les temps plus fluides et agréables pour tous : enfants comme adultes.

Un parent d'élève rapporte que, lors d'un mercredi sur un temps de repas du centre de loisirs, un agent a donné un cookie contenant des fruits à coque à un enfant disposant d'un PAI excluant cet allergène. La Direction du service restauration a reçu l'agent dès le lendemain pour un rappel de ses obligations, et une réunion sera organisée en janvier avec les équipes d'animation de l'ALSH afin de refaire un point global, ce que valide le Maire Adjoint.

Ce parent évoque également une situation concernant son second enfant, qui aurait été sanctionné sévèrement par le coordinateur des temps périscolaires, sans possibilité de s'expliquer. Les éléments relatifs à cette situation ont été revus dans un autre cadre que la commission restauration. En crèche, l'Auxiliaire de puériculture indique que les bébés ont bien mangé la compote pomme-coing, apprécient les gâteaux « faits maison » parfois proposés, ainsi que le fromage au goûter.

Point sur l'actualité

Le Maire Adjoint présente l'édition 2026 de « *Les bonnes adresses du réseau Bio de Charente* » publiée par la MAB 16 (Maison de l'Agriculture Biologique). Il rapporte également une étude menée par **Un Plus Bio** sur les choix des collectivités concernant l'élaboration de cahiers des charges concertés pour les services de restauration, intégrant des dimensions fonctionnelles, éducatives, énergétiques et relatives aux conditions d'accueil.

L'idée est de ne pas retenir uniquement le critère du « prix » dans ces cahiers des charges, sans prendre en compte le facteur « santé », dont les impacts à long terme concernent à la fois les agents et les enfants, ainsi que les enjeux liés aux polluants et à l'environnement.

À La Couronne, 2 projets majeurs de construction se dessinent dans les mois et années à venir :

- la reconstruction complète de l'école maternelle du Parc,
- la création de l'ALSH élémentaire, très proche de l'ancien site, avec une entrée donnant directement sur la cour de l'école Marie Curie.

Menus de la période à venir – janvier / février 2026

Certains légumes et légumes secs ont été adaptés afin d'améliorer leur tolérance, ce qui a conduit à des modifications dans les répartitions prévues.

Prochaine commission restauration
Jeudi 5 février à 17h30