



Repas des représentants des parents d'élèves au self du collège

publié le 28/11/2022

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-dessous le compte rendu des parents d'élèves qui sont venus (après accord du principal) manger au self dernièrement.

Titre : venue à la cantine des parents PEEP

Suite à plusieurs retours concernant la cantine, les parents de la PEEP ont pris l'initiative d'aller y manger fin septembre dernier. L'idée – qui correspond aux valeurs PEEP – étant d'être objectifs et constructifs dans les propositions d'amélioration de la cantine pour tous les enfants de l'établissement.

Nous y sommes allés un vendredi à 12h15 et avons pu nous installer dans la salle commune où mangent les élèves.

Voici nos observations :

- ▶ *La salle est bien organisée : l'acoustique est bien pensée et la salle n'est pas bruyante. Les tables sont aérées*
- ▶ *La propreté est bien respectée : les tables sont nettoyées au fur et à mesure et le sol est propre également*
- ▶ *La quantité dans les assiettes est suffisante et les élèves peuvent choisir de ne pas prendre certains aliments mais ils sont tout de même incités à goûter*
- ▶ *Le chef de cantine circule et est disponible auprès des élèves pour les demandes particulières. Les élèves sont à l'aise et en confiance*
- ▶ *Les élèves ont le temps de manger et l'équipe qui les encadre veille à ne pas laisser un élève seul à une table.*
- ▶ *Les plats proposés sont conçus majoritairement à base de produits frais jusqu'au jeudi et de produits surgelés le vendredi pour des raisons de stockage imposé par les normes sanitaires*
- ▶ *Le chef de cantine travaille en lien avec une diététicienne (nutritionniste ?). Il tient compte des régimes particuliers (allergies, intolérances, ...)*

Nous avons pu échanger avec le chef de cantine et Mr Zanin et avons pu faire remonter nos remarques.

Nous avons demandé qu'une attention particulière soit donnée à la quantité de sel et d'épices et le collège s'est engagé à essayer d'en réduire la quantité.

Nous avons demandé s'il était possible qu'il y ait plus de féculents proposés en plus des légumes pour permettre aux élèves de tenir tout le reste de la journée.

Il est important de noter qu'un établissement scolaire doit faire face à de nombreuses contraintes sanitaires, de coût financier, d'équilibre. Les menus sont pensés sur 4 semaines et le collège ne peut pas penser les menus au quotidien car il doit tenir compte de l'équilibre sur la journée, la semaine, également pour les internes qui prennent 4 repas à la cantine (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner)

Nous sommes conscients que tous les repas ne sont pas aux goûts de tous les enfants mais nous avons senti une équipe de l'établissement concernée et soucieuse de réfléchir au mieux les repas et l'encadrement sur ce temps important dans la journée des élèves.

Nous serons sûrement amenés à y retourner durant l'année scolaire car le PEEP reste vigilante sur ce point.

Olivier Zanin
Principal

