

## Compte rendu de la commission cantine n° 1 2016/2017

Mercredi 18 janvier 2017 – 14h30

### Présents :

- Au titre de la direction : Marie-Christine CÉLAURE (suppléant Marie-Hélène DESPIN-HIRLIMAN), Luc ARNAUD, Stéphane POLLACK
- Au titre des élèves et personnels : Emma LANNIER (suppléant Jeanne BAYET), Cassandre ROBBE-SAULE, Jade DUCHAMP, Théo CHAMBON, Nils BOURDIN, Paul JUILLARD, Sandrine JUILLARD, Jean-Philippe ROBBE-SAULE, Emmanuelle GIOT
- Au titre des parents d'élèves : Nicole CHAHOUNKA, Delphine BOUR, Maria FLECHET
- Au titre du prestataire cantine : Louise HATTINGH (responsable de site), David TAPALA (chef cuisinier)

En l'absence de Mme DESPIN-HIRLIMAN, empêchée, la réunion est présidée par Mme CÉLAURE, qui souhaite la bienvenue aux participants et propose un tour de table.

Il est ensuite proposé de dresser un bilan du « repas test » auquel tous les membres de la commission ont été conviés, le 13 décembre dernier. Mme CÉLAURE regrette qu'aucun représentant des parents n'ait pu participer à ce repas.

Le plat principal de ce repas était composé de poisson, pâtes et courgettes. Les élèves soulignent que les pâtes contenaient trop d'huile. Par-delà cette remarque, il est constaté que la sauce est parfois trop abondante et répandue sur l'ensemble des mets, alors qu'elle devrait plutôt être versée à côté.

Selon les parents, les entrées et desserts ne posent pas de problème particulier. Des améliorations doivent toutefois être apportées au plat principal : viande blanche ou pommes de terre insuffisamment cuites, viande rouge dure ou trop cuite...

Mme HATTINGH répond qu'elle choisit les aliments cuisinés parmi ceux préalablement sélectionnés et négociés par Compass auprès des fournisseurs. Par ailleurs, un élève qui ne mangerait pas de viande ou de poisson peut demander à être resservi en entrée ou en légume.

Les élèves du second degré souhaiteraient que soient parfois organisés des menus à thème, avec par exemple des hamburgers.

Mme HATTINGH souligne que ces menus sont peu compatibles avec l'impératif d'équilibre alimentaire. De plus, les installations de cuisine, et notamment la taille des fours ne permet pas de servir ces menus dans les délais impartis.

Un enseignant suggère de servir parfois un menu entièrement végétarien, pour l'ensemble des convives.

Les élèves demandent s'il serait possible de varier la forme des pâtes. Compass va se renseigner auprès des fournisseurs.

Les élèves demandent également la remise en service du bar à salades. Mme HATTINGH informe qu'il sera remis en place chaque vendredi.

Mme JUILLARD note la bonne qualité des repas servis aux élèves de maternelle. Elle souligne les difficultés rencontrées depuis le départ de Gabriel sur le décompte des snacks servis le matin, parfois en nombre insuffisant, parfois en nombre excessif.

Mme GIOT salue la vigilance de Mme HATTINGH concernant les élèves présentant des allergies.

Les parents évoquent les difficultés rencontrées dans les files d'attente, avec des jeunes élèves qui se font parfois bousculer par des plus grands.

M. POLLACK rappelle le recrutement récent de 2 surveillants de cantine supplémentaires (et de 2 autres en cours de recrutement), et remercie le CA d'avoir permis cela. Il souligne par ailleurs les améliorations apportées par l'ouverture de la terrasse latérale pour les GS et CP.

Mme HATTINGH indique que les problèmes d'attente trouveront une solution lors de la réalisation de la phase 2 d'amélioration de la cantine, qui devrait permettre un service plus rapide.

M. ARNAUD souligne la qualité du travail effectué par Mme HATTINGH et M. TAPALA, ainsi que la prévenance de l'ensemble du personnel de service.

Mme CÉLAURE conclut la réunion en proposant aux parents de venir déjeuner à la cantine à une date qui leur conviendra, après information préalable de la direction.

La séance est levée à 15h15.

La Présidente,

Marie-Christine CÉLAURE

Le secrétaire de séance

Luc ARNAUD