

## Compte rendu de réunion du 05 mars 2024

### Présents :

Représentant de la mairie : Marie-Claire PHILIBERT, Adjointe  
Commission EEJ : Isabelle NOTIN, Céline VIZIER, Alain FONTAN, M-Hélène DAMIAN-FARJOT  
Personnel de la cantine : Claudine BOURGHELLE, Agnès JAVELLE, Agnès SEGURA, Amélie MATHELIN, Sandrine PAVAILLER (remplaçante de Bérengère COQUARD actuellement en arrêt)  
Parents délégués : Elodie LAURENCON, Aurélie VINCENT, Nelly DUMAS, Axelle CRESPO  
Prestataire SCOLAREST : M. Éric BRELEAU  
Représentant de la mairie de Croizet-sur-Gand : Adeline VADEBOIN, Conseillère municipale

### Excusés :

Elus Commission EEJ : Guillaume DEHOUX, Stéphane BABE

### **1 - Echanges sur la diversité des menus et les plats servis : Période de Déc. 2023 à 29 Févr. 2024**

Les entrées : Toujours très variées y compris les soupes que les enfants adorent

Salade mélangée : Salade mêlée/pomme verte – Salade verte au surimi  
Salade chou chinois/carottes

Ces salades sont bien mangées car la composition est séparée.

Un peu moins de succès : La salade harmonie composée de chou rouge, maïs, salade verte et carottes.

### Le plat :

Tous les plats ont été appréciés.

Le gratin de moules aux petits légumes est un peu moins apprécié mais à retenir toutefois.

Les viandes : Rien à dire concernant les viandes y compris les nems à la volaille que les enfants ont adorés.

### Accompagnements légumes / Féculents :

A noter que les légumes se mangent davantage s'ils sont accompagnés de jus de viande.

Ex : Carottes persillées bien passées avec le jus de porc au paprika ainsi que les blettes accommodées au jus de poulet.

Tous les plats à base de féculents servis sont positifs.

Remarque : Pour une question de praticité, lorsqu'il y a des frites au menu, serait-il possible de ne pas mettre de soupe en entrée.

Les menus végétariens : Les plats servis sont bien appréciés dans l'ensemble. A refaire, le gratin de gnocchis aux épinards.

Deux plats moins appréciés : la tartiflette carotte au fromage de montagne et la paëlla végétarienne.

Fromage : les moins appréciés restent la Mimolette et les Pyrénées car forts en goût.

Les desserts : Les desserts sont très variés.

Les enfants apprécient quand il y a des menus à thème : Crêpes, galette des rois.

A noter : Bugnes et gaufres offertes en plus du dessert prévu au menu !

Les fruits et compotes (préférence de pommes).

La salade d'oranges reste mitigée.

Si kiwis au menu, les mettre avec un plat unique.

Focus sur le repas de Noël : Très bien.

A noter : Préférence bûche glacée chocolat plutôt que bûche à la crème au chocolat.

Autres :

- Horaire de passage : 11h10, très bien.
- Repas de secours : Ils ont été livrés rapidement.
- Les échanges avec le prestataire se passent toujours très bien.

## **2 – Organisation du restaurant scolaire**

Les enfants volontaires sont davantage impliqués dans la vie de la cantine.

## **3 – Absence/accueil de l'enfant pendant la pause méridienne (Rendez-vous médicaux ou autres)**

*L'enfant qui déjeune à la cantine est sous la responsabilité de la Commune et de ses Agents. A cet effet, lorsqu'un enfant doit s'absenter et/ou revenir pendant le temps de la pause méridienne, une autorisation de sortie est obligatoire. Sans cette autorisation, l'enfant ne sera ni autorisé à partir, ni autorisé à revenir pendant ce temps. Par conséquent, il est fortement recommandé aux familles de passer en mairie afin de remplir cette autorisation.*

## **4 – Formation du personnel**

Le personnel de cantine a suivi une formation les 20 et 21 février 2024 intitulée : « **Exercer une autorité bienveillante auprès des 3 – 12 ans** ».

Cette formation a pour objectif d'apporter des connaissances et des outils pour permettre à chacun d'adopter une communication et une démarche pédagogique bienveillante et respectueuse de l'enfant. Pour exercer une autorité qui soit « bienveillante », les règles et les sanctions doivent alors pouvoir s'adapter à l'âge des enfants, tenir compte de leurs besoins et de là où ils en sont dans leur développement.

Cette formation a été très appréciée par le personnel. Une mise en application des outils et des connaissances reçus s'installe petit à petit.

La prochaine réunion est fixée le **mardi 4 juin 2024 à 20h30**.