

**COMMISSION CANTINE  
COMPTE RENDU  
mercredi 20 janvier 2021**

Présents :

- Mme Lacaille, Diététicienne, Responsable Isidore Newrest
- Mr Denis, Chef cuisinier
- Mr Adam, Adjoint au Mairie pour les Affaires scolaires
- Mme Mangeon, Mairie
- Mme Caroline Lhermette APEB Bonsecours
- Mme Rioult, Centre de Loisirs

### 1/ Matériel

Tout le matériel inscrit au budget a été commandé : parmentière, éplucheuse, friteuse. La sauteuse est en cours de livraison.

### 2/ Protocole sanitaire.

Dispositions prises dans l'ancien protocole, toujours en vigueur : enfants mis par groupe classe ; désinfection entre 2 services ; une personne sert les enfants, aucune manipulation de la part des enfants.

**Protocole renforcé** : les enfants sont toujours à la même place, donc avec les mêmes enfants. Les agents manipulent : cruches, pain, etc. Aucun déplacement de l'enfant n'est possible une fois assis. Mme Mangeon est intervenue auprès des enfants la semaine du 18 pour expliquer le nouveau fonctionnement aux enfants, table par table, et enregistrer les places de chacun. Un plan a été défini ; il est affiché en cantine, est donné aux enseignants et directeur. Les choix de table des enfants ont été respectés au mieux. Aux prochaines vacances il sera possible de modifier les tables.

Pour les enfants qui mangent exceptionnellement à la cantine de nouvelles tables sont créées. La salle est suffisamment spacieuse pour accueillir tous les enfants en respectant ce protocole.

Les services (ordre de passage des classes) sont changés à chaque période mais les CP restent dans les premiers à manger.

### **Le nouveau protocole est opérationnel pour lundi 25 janvier.**

Le service est plus long mais il finit vers 13h05. Globalement l'ambiance est plus calme parce qu'il y a moins d'enfants en même temps. Il y a aussi davantage de personnels : 2 agents supplémentaires sont mobilisés pour le lavage de main avant et après.

Le « ludi sport » en suspens pour éviter le brassage des groupes. Dans la cour, les classes sont également séparées. Certains groupes classes peuvent se rendre dans la salle bibliothèque, informatique sur le temps du midi.

M. Adam remercie de la part de la mairie l'implication du personnel et des enfants qui s'adaptent à cette situation de manière rapide et efficace.

Les enfants arrivent sur le temps du midi avec le masque du matin et les enfants changent de masque en rentrant en classe à 13h30.

### 3/ Questions.

*Serait-il possible de servir les légumes (ratatouille) à côté des pâtes afin d'éviter les mélanges si l'enfant n'apprécie pas tout le plat ?*

⇒ En général les légumes sont servis à côté des pâtes, le chef y veillera davantage.

*Qu'en est-il de la part du bio et des circuits courts dans les repas ?*

⇒ La part a été augmentée début 2020 : il y a du bio une fois par repas. A partir de janvier 2022 20% des ingrédients devront être labellisés bio.

Les circuits courts sont privilégiés pour tous les produits mais il est aujourd'hui difficile de donner des chiffres exacts. Isidor Newrest va tenter de communiquer de manière plus précise dès la prochaine commission pour plus de lisibilité sur la provenance des produits, y compris auprès des enfants par une petite animation. Actuellement les produits locaux (dans un rayon de 80 km) sont : pommes, salades, choux, céleri, pommes de terre, carottes.

*Où en est l'élaboration du menu par le conseil des délégués ?*

⇒ le conseil des délégués aura lieu début février pour l'élaboration du menu (lors du dernier conseil les délégués ont établi les règles de vie lors du lavage des main dans la salle d'eau).

### 4/ Menus.

Les menus ont été relus et rectifiés quand nécessaire afin de respecter équilibre alimentaire et les goûts des enfants.

Les repas végétariens, qui sont proposés une fois par semaine, font l'objet d'une réflexion soutenue de la part d'Isidor Newrest pour être améliorés.

Prochaine commission cantine :

**Mercredi 19 mai 2021, 14h.**