



COMMUNE DE SAINT JACQUES SUR DARNETAL

Compte rendu de la Commission Restauration du 17/10/2025

Présents :

Frédéric Delaunay, Maire de la commune
Claudine Brunel, Adjointe à la jeunesse
Véronique Lacroix- Ménage, Conseillère Municipale déléguée à la santé
Chloë Vitry, Directrice du service jeunesse
Marlène Auzou, Adjointe du service jeunesse
Virginie Servo, représentante ATSEM
Sébastien Blanchier, référent de la société NEWREST RESTAURATION
Florence Olivier, cuisinière Sté NEWREST RESTAURATION
Frédéric Desorme, représentant parent d'élève de l'école Jules Ferry
Charlène Debligny, représentante parent d'élève de l'école Duval Legay
Léa Nasset, Maire du CMJ
Raphaëlle Gouin, déléguée élèves école Jules Ferry

Excusés :

Christine Lecointre, agent représentant du service restauration
Lucas Maeght, adjoint au maire du CMJ

Ordre du jour :

- Points sur la rentrée
- Travaux dans la cantine été 2025
- Projet cantine année 2025/2026 : banderoles fruits et légumes
- Lecture et révisions des menus pour la rentrée
- Point boîte à idées
- Idée enquête satisfaction cantine
- Questions diverses

Secrétariat et gestion de la réunion :

Commission organisée et présentée par Chloë Vitry, Responsable du service jeunesse

En préambule, Chloë Vitry fait un point sur la rentrée. Léa Nasset, Maire du CMJ et Raphaëlle Gouin, déléguée à l'école Jules Ferry, étaient unanimes sur la qualité des repas ; les enfants mangent beaucoup mieux et les plats ont du goût. La cuisinière, Florence Olivier, en poste depuis mai 2025 est très appréciée pour sa cuisine et son professionnalisme. Virginie Servo, représentante ATSEM, travaillant avec les enfants de l'école maternelle Duval Legay, confirme leurs dires ; Elle relate que depuis le changement de cuisinier, les repas sont très bons et que les enfants mangent mieux. Cependant, la quantité semble ne pas suffire aux enfants, qui en redemandent à chaque fois. Virginie propose alors un plat supplémentaire à diviser en 3 tables, en plus des plats donnés à table à chaque ATSEM, cela était le cas auparavant.

Sébastien Blanchier, référent de la société NEWREST RESTAURATION répond qu'il reverra le niveau des grammages et qu'il passera en cantine au mois de novembre afin de vérifier

les grammages servis aux enfants. Pour rappel, les grammages sont établis par le GEMRCM. Chloë Vitry ajoute qu'elle ne trouve pas les grammages cohérents, car les grammages des mercredis sont les mêmes que ceux des périodes scolaires, mais les aliments ne correspondent pas. Par exemple, un demi-cordon bleu est donné en période scolaire pour les maternelles alors qu'un cordon bleu entier est livré sur les vacances ou les mercredis. Cela va être revu rapidement par Sébastien Blanchier.

Le repas antigaspi servi le vendredi 17 octobre 2025 a été un réel succès ; Les enfants ont apprécié les choix que Florence Olivier leur a présenté. Léa Nasset et Raphaëlle Gouin ont exprimé le souhait que tous les repas antigaspi soient ainsi avant chaque vacances scolaires. Florence Olivier a été remerciée pour son implication dans le but d'éviter le gaspillage alimentaire et de laisser le choix aux enfants.

Cette année, il a été remarqué que le service de 11h45 était beaucoup moins bruyant. Chloë Vitry, responsable des ATSEM a décidé d'attribuer des places aux enfants de maternelle. Ils ont des places attribuées dès le début de l'année, ce qui leur donne des repères tout en contribuant à réduire le bruit car ils ne cherchent pas où ils doivent aller. Virginie, l'ATSEM référente, a bien précisé que le niveau sonore était nettement moins élevé depuis cette mise en place.

Chloë Vitry a abordé les travaux effectués cet été qui ont apporté un renouveau dans le restaurant scolaire; Il est plus lumineux et plus facile à nettoyer. Frédéric Delaunay, Maire de la commune, a détaillé les travaux effectués.

- Revêtement de sol changé
- Remplacement éclairage intérieur
- Démoussage du toit
- Changements des bardages extérieurs (en cours)

Il reste cependant un problème au niveau de la sécurité des friteuses, et une solution est recherchée. Il est à noter que les frites au four n'est pas une option envisageable, tant au niveau de l'organisation que du temps nécessaire pour le service.

Les projets qui vont être réalisés par les enfants dans la cantine ont ensuite été abordés. Les CMJ souhaitent redécorer la cantine, comme ils l'avaient fait l'an dernier avec les dessins kawaii. Ils ont choisi de réaliser des banderoles de fruits et légumes afin d'apporter de la couleur dans la cantine et de donner aux enfants envie de manger et d'entrer dans la salle. Les enfants ont commencé la création de ces banderoles le lundi 13 octobre 2025 avec leur animateur CMJ, Lucas Vitry. Les enfants de l'école pourront donner des idées aux CMJ et aux délégués afin de varier les projets tout au long de l'année.

Chloë Vitry a fait lecture des menus retenus et à valider. Peu de changements ont été effectués, les menus ont été élaborés au préalable entre Chloë Vitry et Florence Olivier. Sébastien Blanchier a accepté quelques dernières modifications afin de ravir les enfants et d'éviter le gaspillage alimentaire. Quelques aliments de saison ont été réintégrés afin de les tester de nouveau tels que le chou rouge. Pour finir, un donut a été validé par les parents d'élèves présents, Mme Charlene Debliquy et M. Frédéric Desorme, dessert sucré qui est exceptionnel.

Après la validation des menus, Chloë Vitry a abordé l'avenir de la boîte à idées, certains aliments et boissons sont de nouveau revenus de façon récurrente en fin d'année. Ils ont été de nouveau refusés pour les mêmes raisons qu'auparavant : trop sucré, trop gras, des sodas ou des aliments crus tel que le poisson dans les sushis. Ce jour, le choix est de retirer cette boîte et de la ressortir un jour par période scolaire.

Chloë Vitry a proposé l'idée de réaliser une enquête de satisfaction par tous les enfants de façon quotidienne. Elle se déroulerait différemment pour les enfants de l'école Duval Legay et ceux de Jules Ferry.

Pour les enfants de l'école maternelle, les animateurs feraient un point chaque midi pendant 5 minutes au retour de la cantine avec des évaluations ludiques.

Concernant les enfants de l'école élémentaire, cela se déroulerait sous forme de jetons réutilisables quotidiennement avec diverses boîtes ; les jetons seront ensuite comptabilisés par Marlène Auzou à chaque fin de service et relevés dans un tableau quotidien.

Il sera plus simple d'évaluer ce qu'aiment ou non les enfants et adapter les prochains menus en fonction des résultats des évaluations. Chloë Vitry fait désormais un point avant chaque période de vacances avec les ATSEM, ce qui permet de repérer les enfants qui ont des difficultés à manger, de détecter également des troubles tels que ceux de l'oralité et d'appeler les parents concernés.

Pour rappel, en décembre, un pot de thym ainsi que diverses graines avaient été offerts au service jeunesse par Sébastien Blanchier afin de créer des carrés potagers. Les enfants et des animateurs ont semé les graines pendant les vacances d'Avril. Les animateurs ont mis en place divers jeux autour des pousses : jeu des 5 sens ou encore un memory. Le thym et la sauge ont particulièrement bien poussé. Florence Olivier les récupérera à la rentrée afin de les utiliser à la cantine scolaire pour l'assaisonnement des repas. Concernant le carré potager, un projet radis et fraises sera budgété pour l'année 2025-2026 pour donner suite à un souhait des animateurs de continuer à faire découvrir le jardinage aux enfants.

Pour finir, voici les réponses aux diverses questions posées par les parents.

- Est-ce qu'il serait possible de laisser plus de temps aux enfants lorsque la cantine a du retard dans le planning de passage pour qu'ils aient le temps de manger ?

Cela arrive rarement. En début d'année scolaire le temps que les enfants de l'école maternelle s'habituent à la rentrée, cela peut être en effet plus long. Pour rappel, le temps de repas est défini entre 11h45 et 13h50 pour 2 services. Il faut savoir que les enfants ne sont pas sortis de la cantine, ils peuvent prendre le temps qu'ils veulent mais certains sortent trop rapidement. L'équipe est très vigilante concernant ce fait et observe bien que les enfants ne restent pas moins de 20 minutes dans la cantine. Si cela paraît trop juste pour les familles, il faudrait revoir cela lors d'un conseil d'école car le choix d'allonger le temps de repas doit être mis en place en concertation avec les directrices des écoles, le maire ou encore la DASEN. Ce choix aurait un grand impact et changerait de nombreuses modalités notamment financières : horaires scolaires, organisations du temps médian, temps des animateurs etc...

- Des parents s'interrogent : des enfants ont l'entrée, le plat et pas de dessert. Pourquoi il y a des jours où le repas n'est pas entier ? Ça reste inquiétant. Autre....Le melon il le donne aux enfants qui ne mangent pas de viande et mon enfant n'a pas de melon ? Pourquoi ?

Le repas est toujours complet avec 3 composantes : entrée, plat et dessert. Il est impossible que le repas ne soit pas complet. Concernant le melon, il a été donné aux enfants ne mangeant pas de porc un jour où de la charcuterie était au menu. En revanche, au lieu d'attendre une commission pour régler un souci, il serait approprié que le parent concerné contacte le service jeunesse afin de lui faire part d'un problème lorsqu'il le rencontre au 0235235443 ou bien à l'adresse mail clsh@mairie-st-jacques.fr . Le service jeunesse y répondra et résoudra le problème au plus vite s'il y a.

- est-ce qu'il est possible de visiter la cantine lors d'un service sur le temps de midi ?

Cette question a été posée à maintes reprises. La réponse est toujours la même : le plan Vigipirate étant toujours en place, il est préférable qu'aucun parent ou personne extérieure ne rentre dans la cantine. Il serait cependant intéressant de connaître les réelles motivations de cette envie afin d'en rediscuter lorsque le plan Vigipirate sera levé.

La prochaine commission est fixée au Jeudi 11 Décembre 2025 à 17h30 en mairie.

La réunion s'est terminée à 18h55.