



# AUDIT de la restauration scolaire à l'école de SERVON

Etude réalisée du 04 juin 2007 au 08 juin 2007

Principe de la collecte des données :

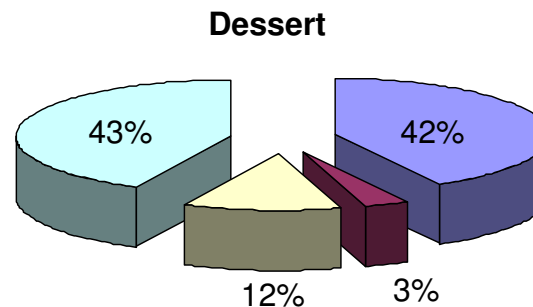
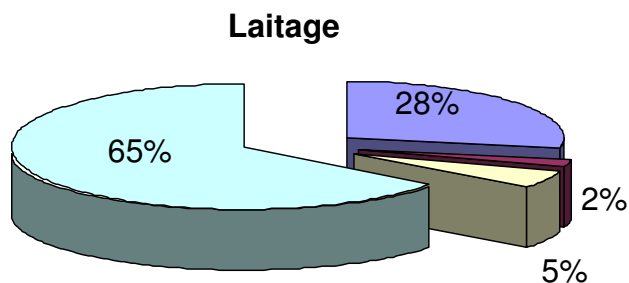
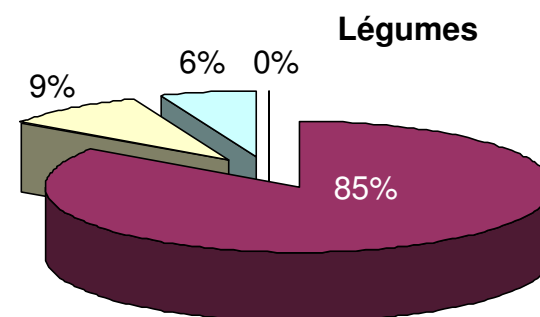
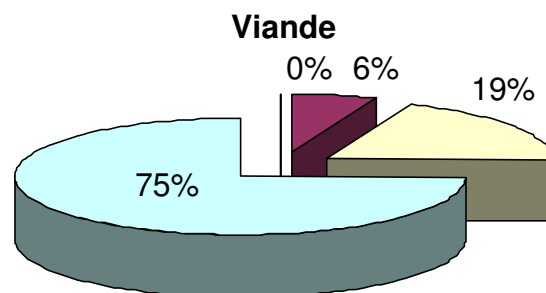
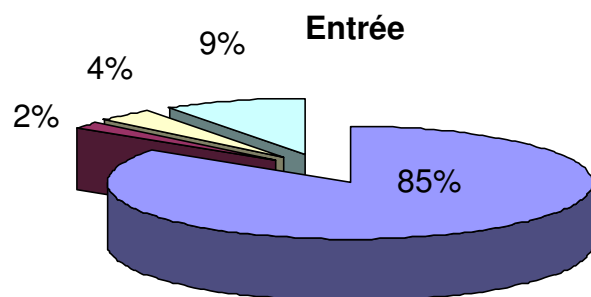
- Nous avons relevé toute la nourriture qui a été proposée ou servie aux enfants.
- Nous avons différencié :
  - Les aliments pris ou non pris
  - Les aliments mangés à 50% ou à 100%.

Voici les résultats de cet audit

Remarque : Nous remercions le personnel de mairie qui nous a permis de réaliser ce travail dans les meilleures conditions possibles.

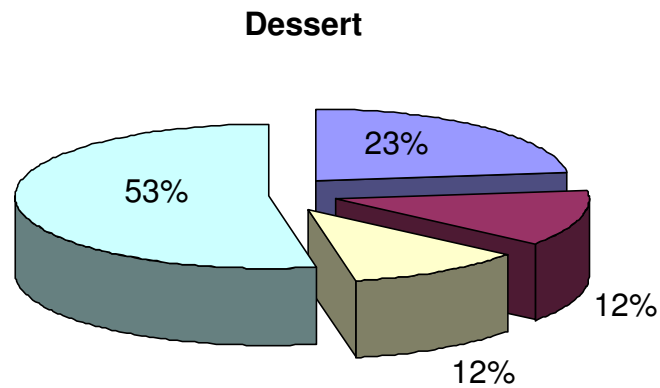
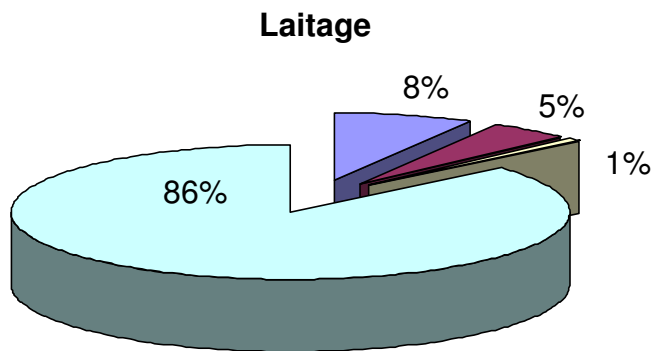
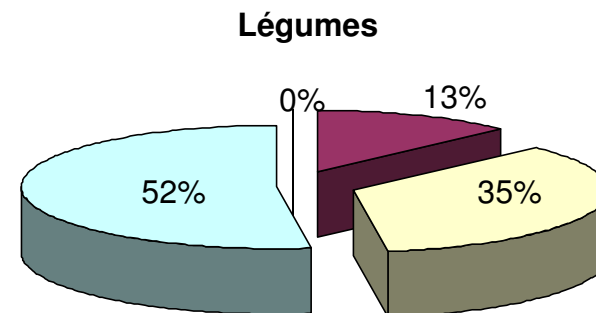
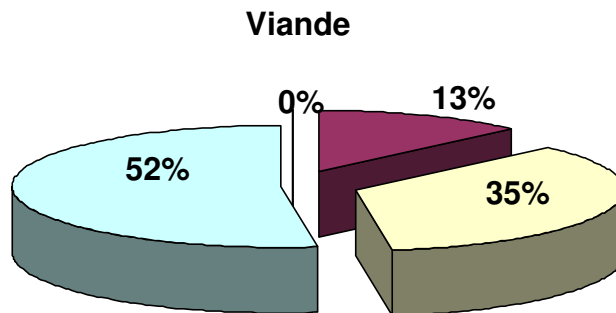
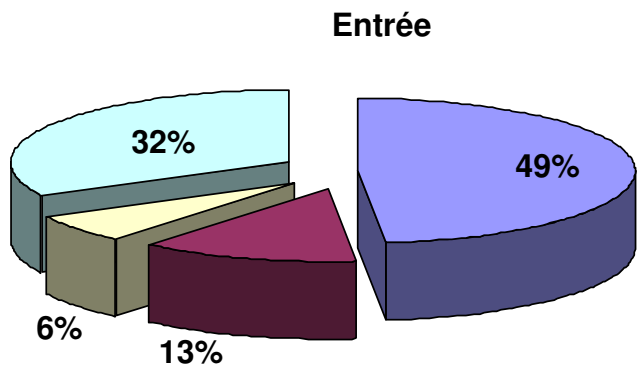
Légendes par couleur : ■ Non pris ■ Non mangé ■ Mangé à 50% ■ Totalement mangé

**Lundi 04 juin, nos enfants n'ont pratiquement rien mangé, voyez par vous-même !!!**



**Jeudi 07 juin, La meilleure journée de la semaine.**

**Légendes par couleur :** ■ *Non pris*    ■ *Non mangé*    ■ *Mangé à 50%*    ■ *Totalement mangé*



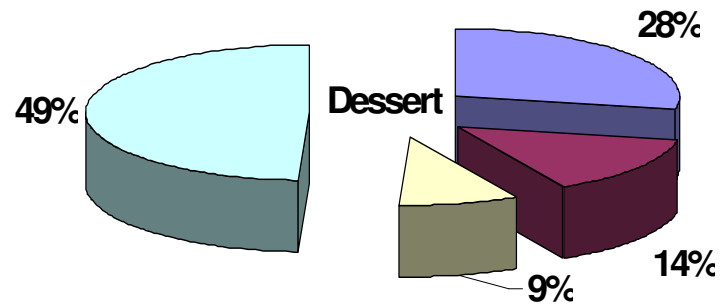
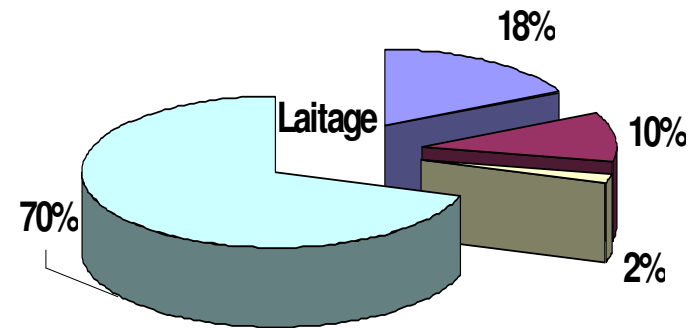
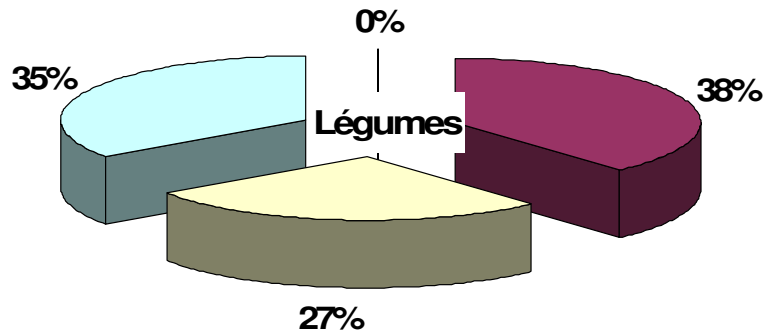
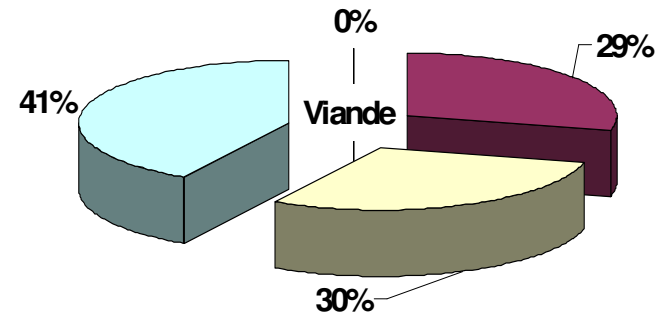
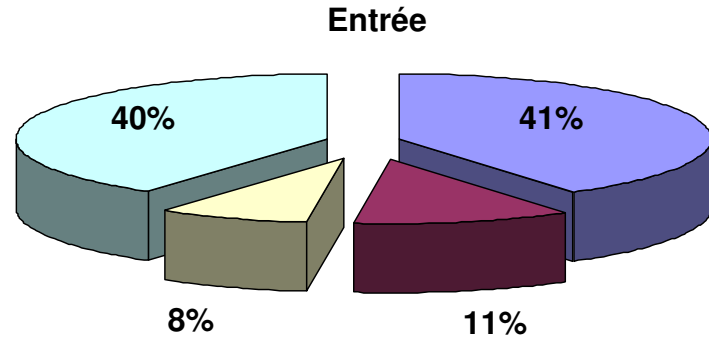
## Synthèse de la semaine

Légendes par couleur : ■ Non pris

■ Non mangé

■ Mangé à 50%

■ Totalement mangé



## Synthèse de la semaine (suite)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Total
Enfants Maternelle déjeunant à la cantine	55	60	66	56	237
Enfants Primaire déjeunant à la cantine	150	164	168	150	632
<b>Total :</b>	<b>205</b>	<b>224</b>	<b>234</b>	<b>206</b>	<b>869</b>

soit, une moyenne de : **217** enfants et donc **66,4%** de la population de l'école.

Remarques complémentaires	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé ou salade de blé ! 80% des enfants n'en ont pas mangé !		5 <sup>ème</sup> service, plus de concombres. Choix entre salade et concombres.	Pastèque de bonne facture mais entrée unique...
<b>Viande/Poisson</b>		trop de sauce		60% non mangé (filet de poisson)
<b>Légumes</b>	80% des carottes n'ont pas été mangées !	mélange pommes de terre, choucroute et persillade		
<b>Laitage</b>				
<b>Dessert</b>		boudé (pain d'épice ou orange)	6 <sup>ème</sup> service, plus de cerises. Les enfants les voient pourries, elles sont simplement tachées. Brugnions pas mûrs.	
<b>Pain</b>		2 à 3 morceaux par enfants en primaire		

Sur la semaine, nous avons eu :

- **51,9%** d'entrée non prise ou non mangée.
- **33,6%** de plat non pris ou non mangé.
- **28,1%** de laitage non pris ou non mangé.
- **42,2%** de dessert non pris ou non mangé.

## **Voici les remarques que nous avons transmises au responsable de la restauration scolaire.**

- La plupart des enfants de primaire se "dépêchent" de déjeuner (ou ne déjeunent peu ou pas) pour aller jouer dans la cour. Peut-être faudrait-il instaurer des "cycles repas" incompressibles de manière à ce qu'ils ne soient pas tentés de se dépêcher.
- Nous avons discuté avec certains enfants qui se plaignent systématiquement d'avoir "trop de sauce" dans le plat principal. Ne pourrions-nous pas essayer de servir certains plats avec des écumoières ?
- Les mélanges (pommes de terre / choucroute / persil par exemple) sont rarement plébiscités par les enfants. Peut-être faut-il des menus moins "élaborés" ou veiller à séparer certains légumes.
- Les GS Maternelles ont un morceau de pain sur leur plateau avant d'avoir l'entrée et parfois, ce morceau est mangé avant l'arrivée de l'entrée. Peut-être faut-il attendre qu'ils aient commencé à manger avant de leur donner du pain.
- Certains aliments sont certainement à exclure des menus (comme le pain d'épice par exemple, qui a été servi mardi et qui a trouvé au maximum une 10<sup>aine</sup> de candidats). Certains choix sont peut-être à revoir (choix entre salade verte et salade verte).
- Enfin, cette étude, bien que reflétant la réalité, n'a été réalisée que sur 4 jours. Ils nous semblerait intéressant de créer un "livre de vie" sur lequel le personnel de cantine pourrait mettre toutes les critiques (+ ou -) remarquables. Ce livre peut devenir un très bon outil lors des réunions avec OCRS. Nous proposons notre concours pour mettre en forme l'organisation de ce document.

Nota : Cette étude, réalisée par la FCPE a reçu l'appui de deux personnes de la PEEP, nous les en remercions.