

A la demande des associations de parents d'élèves, M. Rogie a organisé une visite de la cantine du collège pour nous permettre de déjeuner en conditions réelles avec les élèves.

Ce déjeuner a été pour nous l'occasion de voir le déroulement d'un déjeuner type de nos enfants, partager un repas et échanger avec quelques élèves, professeurs et personnel sur leurs impressions.

Cette visite a eu lieu le vendredi 1^{er} février 2019.



LA CANTINE

Le réfectoire est situé au fond de la cour à droite. Il possède environ 150 places assises ainsi qu'une petite salle où les professeurs peuvent déjeuner. Le plafond du réfectoire est muni de plaques anti-bruit.

Lors de notre visite, 346 repas ont été servis (le collège compte 495 élèves demi-pensionnaires). Pour mieux organiser l'accès à la cantine, un roulement entre les différents niveaux a été instauré pour que ça ne soit pas toujours les mêmes qui mangent en premier ou en dernier. Environ 6 à 7 professeurs mangent à la cantine.

LE MENU

Vendredi 1er février

Céleri rémoulade  
ou Duo de choux vinaigrette  
ou Salade verte vinaigrette

Mijoté d'agneau sauce safranée  
(sauce à base de vin blanc)

ou Filet de Merlu  sauce tomate 
Mélange de céréales
à la brunoise de légumes du soleil 

Yaourt à la fraise 

Crêpe au sucre, au chocolat ou à la confiture



Baguette

Menu



Fruits et légumes de saison

 Production UCP

   Viande française (bœuf, volaille, porc)

 Produit issu de l'agriculture Biologique

 Nouveauté

 Pêche durable

    Race à viande/Label rouge/Charolaise/Bleu blanc cœur

Où trouver les menus ?

Les menus sont régulièrement mis sur Oze.

Ils sont également affichés pour les élèves à l'entrée du self.

La badgeuse-distributeur

La badgeuse est aussi distributeur de plateaux.

Dès qu'un élève a badgé, son plateau sort automatiquement de la machine.

LE SELF

La Ligne de self a été changée cette année avec notamment l'ajout d'éléments hauts réfrigérés pour y disposer les produits frais et respecter la chaîne du froid. Un circuit fluide a également été instauré ce qui a permis de faciliter la circulation des élèves au sein du réfectoire.

Avant le Service :

Les élèves déjeunent par groupes de niveaux. Un surveillant filtre l'accès à la cantine.

Pendant le service :

Après avoir récupéré leur plateau, les élèves prennent :

- 1 dessert et un laitage (fromage ou yaourt),
- 1 plat chaud avec toujours 2 choix (poisson/viande) ;
- 1 entrée avec parfois 2 choix,
- 2 morceaux de pain maximum,
- Serviette, couverts et verre.

Puis ils s'installent à la table de leur choix.

Lorsqu'ils terminent leurs repas, ils se dirigent vers la zone de débarrassage où ils vidant dans un sac poubelle le contenu restant de leur assiette et les pots de yaourt vides ; puis mettent couverts et verre dans des bacs qui iront directement au lave vaisselle; enfin, ils déposent leur plateau sur des étagères passe-plateau pour que les cantinières les récupèrent.

Après le service :

Les produits frais (y compris les produits non ouverts et non consommés) sont jetés, afin de respecter la chaîne du froid.



Le saviez-vous ?

- A la fin du repas, les élèves peuvent laisser ce qu'ils n'ont pas touché (yaourt, fruit, fromage) sur une table. D'autres élèves peuvent venir prendre ce qu'ils veulent sur cette table ;
- En plus de la fontaine à eau, il y a une fontaine à lait ;
- Un micro-onde est à disposition des élèves s'ils souhaitent réchauffer leur plat ;
- Le personnel de service compte 6 personnes présent de 6h30 à 15h30 répartis entre la cuisine et l'entretien général des locaux et WC ;
- Les repas sont toujours livrés la veille, conservés sur place dans des chambres froides puis finalisés sur place. Des contrôles de température sont effectués à chaque étape pour garantir un maximum de sécurité ;
- Le collège possède une laverie utilisée quotidiennement.



L'avis des parents LIPE

- Le repas était de bonne qualité : le poisson était tendre, l'agneau beaucoup moins et la semoule manquait de sel (pour un goût d'adulte) mais cela nous a semblé normal ;
- Le réfectoire avait un niveau sonore raisonnable. Un surveillant est toujours présent ;
- Entrée et dessert étaient dans des barquettes en plastique alors nous avons demandé s'il ne serait pas possible de les remplacer par des récipients non polluants. Une commande de verrines et en attente de livraison prochaine ;
- Nous avons pu visiter les coulisses de la cantine (zones de stockage, frigos, zone de préparation, zone de livraison) qui sont en parfait état de propreté. Ces zones sont et nettoyées tous les jours ;
- Le distributeur des verres n'est pas adapté. Nous avons observé une certaine difficulté pour prendre les verres et tenir le plateau en même temps ;
- La zone de débarrassage n'est pas assez profonde pour poser entièrement le plateau.

Pour les 2 derniers points, M. Rogie nous a informé qu'une nouvelle installation est en cours d'étude pour optimiser le débarrassage.