

## Compte-Rendu de cantine scolaire - Collège Simone Veil 33560 Carbon-Blanc Visite réalisée le 13 mars 2023

Parents élèves présents : Bérénice, Jérôme et Eléna.

### Objectifs :

Porter un regard bienveillant sur le temps partagé pendant le repas, par les élèves du collège Simone Veil à Carbon-Blanc.  
Observer pour mieux comprendre le fonctionnement.

Cette visite a été réalisée avec l'accord de Mme La Principale, Mme Clara Della Longa

### Observations :

Nous sommes arrivés et nous avons attendu.

Ensuite, Monsieur CHAWAH, nous a accompagné à la cantine.

Nous sommes arrivés au premier service, pour rappel il en existe deux.

En arrivant à la cantine, une dame nous a tendu un désinfectant pour les mains, donc chaque élève se désinfecte avant le repas.

Nous avons pris le plateau, les couverts, le verre et une serviette, (il faut penser à la prendre, le distributeur se trouve fixé au mur, pas trop visible).

Nous pouvons choisir, une entrée, un fruit, un plat et prendre du pain.

Des personnes sont là pour nous servir, au total pour ce service nous avons compté 6 personnes.

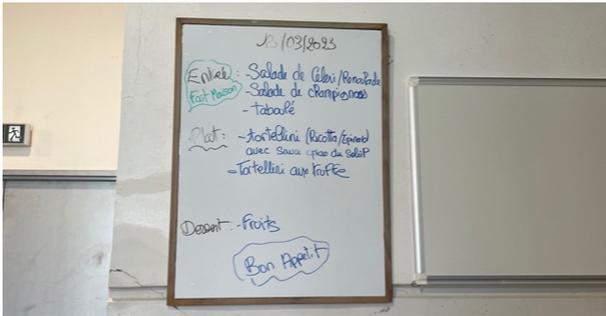
### Remarques :

1 - Le menu affiché ne correspond pas au menu sur Pronote

COLLEGE SIMONE VEIL de CARBON BLANC

#### Menus du 13 au 19 mars 2023

	Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
Midi	Macédoine mayonnaise Pomelos Salade de betterave 🍷 -- Tortellini tricolore (ricotta et épinard) -- Fruit de saison	Salades variées 🍷 Sardines et pommes de terre -- Saucisse de porc 🍷 -- Lentilles/carottes 🍷 -- Biscuit 🍷 Compote 🍷	Carottes rapées 🍷 Chou rouge en salade 🍷 Fond d'artichaut farci 🍷 -- Lasagnes de boeuf 🍷 -- Salade 🍷 -- Yaourt nature sucré	Friand au fromage Salade de chèvre chaud 🍷 -- Filet de poisson -- Haricots plats -- Gâteau à l'orange 🍷
	 Issu de l'Agriculture Biologique	 Fait maison - Recette du chef	 Assemblé sur place	 Produits locaux



Pour information, ce type d'affichage se trouve avant d'arriver à la cantine et à la fin du circuit alimentaire, (niveau du pain).

2 – Les affiches des entrées ne correspondent pas à la présentation.

Exemple, taboulé annoncé et non présenté.

Il manque également, une affiche pour les carottes râpées.



3 – Pas de laitage (pas de fromages, ni de yaourts).

4 – Les fruits, pas de détails, une simple affiche.



5 – Les quantités ne sont pas suffisantes, le premier service et le deuxième service ne mangent pas pareil. Le personnel apporte au fur à mesure des suppléments et pas forcément les mêmes aliments. Exemple, vers 12h42, il n'y avait plus de mandarines, donc des compotes ont été rajouté.

6 – Le pain, n'est pas de bonne qualité. L'affiche ne correspond pas à la réalité. Une personne nous a indiqué que les enfants peuvent reprendre un pain, c'est contradictoire.

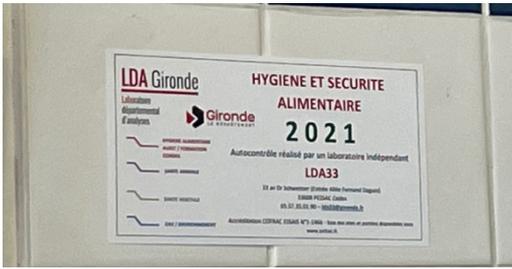


7 – Les tables sont par 4, peut-être une salle pour 100 élèves, à vérifier...

8 – Un pichet d'eau par table est mis à disposition. Les élèves doivent aller à la fontaine.

9 – Vers la fin du deuxième service, le rab, est annoncé pour les élèves qui ont encore faim.

10 – Affiches Hygiène, pour l'année 2023, pas présente.



11 – A la fin du repas, les élèves débarrassent. Il existe une table de troc.



12 – Les élèves trient leur plateau.  
Des dames sont là pour récupérer ce qui est déposé.





13 – Une horloge électronique est présente en haut d'un mur, avec la date et l'heure.

14 – Une personne est présente dans la salle pendant le repas.

15 – Visite aux sanitaires, des filles et des garçons.

#### Toilettes filles :

Un sèche main ne fonctionne pas, Monsieur CHAWAH Nous indique qu'il ne marche plus depuis le Covid. Notre retour, et il sera fonctionnel quand ? Il va demander ....



Un distributeur de liquide main est vide. Monsieur CHAWAD va demander le remplissage.



Le papier toilette des filles ne se trouve pas dans les parties individuelles. Concrètement, l'élève doit penser à prendre du papier avant de rentrer, très pratique !

### **Toilettes des garçons : Attention**

Fermé, car des jeunes se sont amusés à lancé du papier mouillé sur les murs.....

Gros problème car au niveau de cette cour, il n'existe que ces toilettes pour les garçons.

Les toilettes du haut ne peuvent pas être utilisés par les élèves.

Monsieur CHAWAD nous indique que le surveillant ouvre la porte sur demande. Nous avons pu constater que cela n'est pas le cas toujours le cas.

De plus, je crois que dans 2 sanitaires, il manque le bouton de la chasse d'eau, à vérifier ....

Le papier toilette ne se trouve pas dans les parties individuelles.

Le service entretien des sanitaires a lieu une fois par jour, à la fin de la journée.

Information transmise ce jour par Monsieur CHAWAH, il garde une trace de de passage.

### **Conclusions de cette visite :**

- ❖ Les quantités présentées ne sont pas assez suffisantes.
- ❖ Les menus qui sont sur Pronote ne correspondant pas à la réalité.
- ❖ Pain de mauvaise qualité, quand on sait très bien que certains élèves ne mangent que ça.
- ❖ Le bruit est présent pendant le repas, mais supportable.
- ❖ Un plat avec beaucoup de sauce, bien gras !
- ❖ Le menu présenté pas équilibré, pas de laitage ni de protéines.
- ❖ Toilettes filles et garçons à surveiller, beaucoup d'anomalies sur le fonctionnement.
- ❖ Refaire une visite surprise, je suis partante !