



PRESENTATION DU RESTAURANT D'ENFANTS

Le Restaurant d'Enfants de la Tour de Salvagny accueille actuellement chaque jour près de 400 enfants pour le déjeuner. La fréquentation est exclusivement réservée aux élèves scolarisés dans l'une des 3 écoles de la commune : Maternelle Edmond Guion, Élémentaire Edmond Guion et Notre Dame des Charmilles.

Qui sommes-nous ?

La Cantine Scolaire est gérée depuis plus de 60 ans par une Association loi 1901 à but non lucratif, dans le cadre d'un appel d'offres renouvelé tous les 6 ans. L'Association de Restaurant d'Enfants est donc une entité indépendante et agit en délégation de service public.

Pour cette année, l'Association comptait 6 membres constituant le Bureau et 25 personnes au Conseil d'Administration, dont 19 Parents représentatifs des Écoles de la Commune, Edmond Guion et Notre Dame des Charmilles et 6 membres de droits (Directrices des Ecoles, Médecin scolaire, etc...)

L'organisation du Bureau est la suivante :

M JACQUET Jean-Christophe - Président
Mme GARNIER Céline - Vice Présidente
Mme BODIER Nadège - Secrétaire
M ROUVILLAIN François - Secrétaire Adjoint
M BROCHET Serge - Trésorier
M ROUX Nicolas - Trésorier Adjoint

Toutes les personnes composant le Bureau, le Conseil d'Administration et les membres des Commissions Animations BIO & Local, Social et HACCP sont composés à 100% de Parents d'enfants **bénévoles**. Aucune rémunération quelqu'en soit la forme n'est attribuée dans le cadre de leurs missions.

Le Personnel de l'Association est composé de 11 salariés, présents au service en salle et/ou en cuisine. M Pierre Vouillon en qualité de Chef de Cuisine Gérant, Mme Maryline PERAUDIN et Mme Leila BOUHAFS, en qualité d'aides préparatrices employées polyvalentes, M Gilbert FREYDIER, Mme Roseline

RIPART, Mme Nadia RAHMOUNI, Mme Karine BRINJEAN, M Loury DUMONT, Mme Bernadette FREYDIER, Mme Marie CANTALEJO, en qualité d'agents de service.

En outre, dans le cadre d'un contrat de prestation de service avec **1001 Repas**, ce dernier fournit l'aide logistique nécessaire au fonctionnement de notre Établissement : conseil, centralisation de certaines commandes fournisseurs, accompagnement d'une nutritionniste diététicienne, suivi de la réglementation, formations, aides ponctuelles aux animations, etc...

L'organisation du service est réalisé en 2 temps. Un premier service est constitué de 11h30 à 12h20, pour lequel nous accueillons les plus jeunes et tous les enfants de ND des Charmilles. Et un second service de 12h30 à 13h20 pour les CE1/CE2 au CM2 (éléments variables selon l'effectif attendu puisque le nombre de places est fixe).

Comment se déroule notre organisation ?

Durant la pause méridienne (dans la cour et durant le repas), la Surveillance, au sens disciplinaire du terme, demeure une prérogative de la Mairie et est donc effectuée par le Personnel de la commune. Chaque accompagnant municipal s'occupe de son groupe d'élèves de 11h30 à 13h30. Pour les Maternelles, les ATSEM coordonnent les déplacements école→ cantine. Pour ND des Charmilles, les trajets sont supervisés par la Directrice et des Parents volontaires.

Nonobstant les contraintes d'une gestion ad'hoc que peu de cantines scolaires adoptent aujourd'hui, nous plébiscitons une grande flexibilité : **chaque Parent décide le matin même si son Enfant déjeune à la cantine le midi !** Et nous avons vocation à faire perdurer cela le plus longtemps possible.

Dès 9h00, chaque classe comptabilise le nombre d'Enfants qui sera présent au déjeuner (généralement pendant l'appel du matin) et le transmet au Chef Pierre. Dès lors, il sait exactement le nombre de couverts à servir (pas de self) et peut quantifier avec précision les menus spécifiques : allergies, intolérances, régimes sans viande, sans porc, autres...

Quid de l'impact de la Covid-19 ?

Le Restaurant scolaire a été totalement fermé du lundi 16 mars au mardi 12 mai, le Personnel a été placé en chômage partiel. L'activité a repris de manière très graduelle (enfants des parents dits « prioritaires », réouverture progressives des Écoles, etc...).

Plusieurs protocoles sanitaires ont été successivement mis en place afin de répondre aux attentes des conditions d'accueil exigées. Aujourd'hui encore, nous respectons le « non brassage » des classes, l'aération des locaux, le port du masque dès le CP et pour tous les adultes, la limitation des déplacements, l'aération cadencée des locaux, la désinfection accrue du mobilier, etc...

Quelles sont nos projets et perspectives ?

Page Facebook

A dessein de présenter nos actions, favoriser un échange plus direct avec les familles et encourager les interactions, une page Facebook a été créée le 19 décembre 2019.

Elle est disponible via ce lien :

<https://www.facebook.com/cantine.scolaire.tour.de.s.alvagny> et compte désormais +200 abonnés. Elle est enrichi régulièrement et à minima quotidiennement avec de nombreuses photos, anecdotes, commentaires...

Projet de « Cantine 2.0 »

Le projet de dématérialisation des tickets papiers, des dossiers d'inscription et la facturation par prélèvements automatiques n'ont malheureusement pas pu être réalisés au regard de la crise sanitaire qui a démarré au moment où nous accélérions sa mise en œuvre.

Ce projet est toujours d'actualité et verra le jour à la rentrée prochaine. Concomitamment, un nouveau site internet sera mis en avant et l'installation d'un logiciel de gestion dédié aux cantines sera déployé.

Travaux et Appel d'Offres

Les travaux de réhabilitation et d'extension que constitue le « Pôle Petite Enfance » regroupant l'EAJE, le Relais d'Assistantes Maternelles et le Restaurant Scolaire sont reportés. Le travail préparatoire des architectes se poursuit (travaux réalisés sous l'égide de la Mairie, propriétaire des locaux).

Le renouvellement de notre contrat d'affermage dans le cadre de la délégation de service public (DSP) est effectué tous les 6 ans. En raison de la crise de la Covid-19, le prochain appel d'offres est décalé d'un an calendaire en 2022.

L'Association du Restaurant d'Enfants présentera alors son projet face à d'autres acteurs du marché de la Restauration Collective.

Planning des Animations 2020-2021

Parce que notre leitmotiv est d'offrir davantage qu'un service de qualité et une cuisine familiale, nous avons initié un calendrier d'animations. Dans le cadre du protocole sanitaire, nous limitons l'accès aux seuls animateurs, sans faire appel à d'autres Parents externes.

L'opération « Aujourd'hui, Je déjeune avec mon Enfant », permettant à chaque Parent de venir gracieusement déjeuner à la table de son Enfant, une fois par an, est suspendue pour raison sanitaire.

16 octobre 2020 : Halloween (Photos sur Facebook)

Menu des vacances classique (burger-frites-glace) mais nous avons proposés des bonbons et une décoration

spécifique, dans une ambiance musicale, pour ce dernier vendredi avant les vacances de la Toussaint.

Semaine du 23 au 27 Novembre 2020 : Thématique des Soupes et Veloutés (Photos sur Facebook)

L'objectif est de proposer des saveurs originales et de montrer aux Enfants les légumes bruts durant le repas. Nos choix (parmi les recettes proposées) se portent sur les sélections suivantes, qui seront servis en entrée :

- Betterave / Pomme de terre / Coco
- Potimarron / Fenouil
- Crème de topinambour (best seller dans d'autres établissements)
- Panais, Céleris branche et boule - Pommes de Terre

Jeudi 17 décembre 2020 : Repas de Noël

Proposition du Chef :

- Entrée Toast au saumon
- Vol au vent Escargots / Grenouilles (chair)
- Gratin Dauphinois
- Bûche au Chocolat des pâtisseries de la Commune

ZOOM SUR LA LOI EGALIM

Depuis le 1er novembre 2019, les cantines scolaires doivent proposer au minimum un repas végétarien par semaine aux écoliers. C'est à dire à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.

Vendredi 29 janvier : Menu Blanc

L'idée est d'offrir un menu complet autour d'une couleur unique, le blanc (comme une panna cotta de coco en dessert...)

Jeudi 18 Mars : Menu des enfants

Propositions d'un menu idéal effectuées dans chaque classe avec la maîtresse. Et avec des interdits (Pizza/Burger/Glace/Sandwich). Le concept est d'ouvrir une réflexion dans chaque classe et œuvrer à une participation plus active des Enfants aux choix proposés dans leurs assiettes.

Jeudi 20 Mai : Repas espagnol

Tapas, Paella, Churros... la restauration espagnole offre une alternative singulière, des saveurs gustatives différentes et un mode de consommation intéressant.

Animation thématique d'Été : Gaspacho / Fruits mixés en juin

Jeudi 1er ou vendredi 2 juillet : Repas de fin d'année

A confirmer selon l'évolution de la crise sanitaire.

La proximité avec les familles, l'implication de Parents bénévoles, la quête permanente d'animations ludiques et pédagogiques liées au plaisir culinaire, l'équilibre constant entre une gestion saine en « bon père de famille » et des produits de haute qualité, la sélection de marchandises locales, bio, de saison et labellisés, l'adaptation aux nouvelles réglementations, la formation du Personnel, la sécurité des biens et des personnes, etc... sont autant d'éléments qui forgent notre volonté à proposer un service à la hauteur des attentes de nos jeunes convives et de leurs Parents.

Notre démarche a vocation à poursuivre les actions engagées, de répondre à de nouveaux enjeux (le digital, l'évolution de la réglementation, etc...) et de maintenir un état d'esprit de proximité, avec une vraie implication des Parents à « la vie » de notre Association.