

Compte-rendu réunion de délégués

17/03/2022

- Protocole sanitaire : pour l'instant, nous pouvons ne plus porter de masques mais on peut le garder si on le souhaite. Par contre, nous maintenons le lavage des mains, car il permet aussi de lutter contre d'autres maladies de saison (gastro...)
- Projet exposition : le 1^{er} avril, nous organiserons une exposition dans le préau sur le thème du vivre ensemble et/ou laïcité. Chaque classe exposera une œuvre et si la fête de l'école a lieu, on remontera l'exposition pour l'occasion. Le périscolaire y participe aussi.
- Vendredis à thèmes : 18/03 concours de dessin sur le printemps, 25/03 journée pyjama, 01/04 journée de la blague, 08/04 coiffure/chapeau drôle, 15/04 journée monochrome et 22/04 qui est qui ?
- Prochain conseil de délégués : 07/04/2022 à 9h45, Xavier sera invité pour exposer vos difficultés avec le périscolaire.
- Entretien avec Isabelle :

A Houilles, il y a une cuisine centrale (à l'école Réveil Matin) avec un cuisinier. On y prépare les repas pour toutes les écoles de la ville (15 écoles), environ 3000 repas par jour. C'est le même repas pour tout le monde.

Chaque matin, Isabelle envoie les effectifs à la cantine pour commander le nombre de repas nécessaire.

Le matin, il y a deux personnes qui livrent d'abord le frais dans des grosses barquettes et les dames de cantine préparent ensuite les portions individuelles.

Vers 11h15 sont livrés les plats chauds.

L'élaboration des menus ou choix des plats ne dépend pas d'Isabelle ! Il y a une commission tous les 3 mois pour faire les menus. Mais attention, ils sont élaborés avec une diététicienne (une spécialiste de l'alimentation) pour que les menus soient équilibrés. Certains aliments sont aussi moins faciles à cuisiner en grande quantité ou à conserver (crustacés, œufs, frites...). C'est pareil pour les quantités, il y a des doses très précises, qui font que si on mange tout ce qu'on a sur son plateau, on est censé ne plus avoir faim.

Isabelle ne peut donc pas donner plus, à la fois pour respecter les doses d'équilibre alimentaire, mais aussi pour être certaine que les élèves qui passent en dernier aient à manger.

Il y a 7 ou 8 personnes qui travaillent à la cantine de l'école en plus des animateurs. Elles sont là pour vous servir le repas, mais aussi nettoyer, faire la vaisselle...

Pensez aux camarades qui mangent après vous et au personnel qui nettoie : respectez l'endroit, ne jetez pas de nourriture par terre, ramassez les papiers dans votre plateau...