

Les visiteurs lors des portes ouvertes  
du 21 octobre 2017



# Des équipements pour les enfants...



## Restauration scolaire, Rencontre avec Nathalie et Nicole



Nous avons souhaité rencontrer Nathalie Périou et Nicole Palut, les deux personnes en charge de la préparation des repas et du service, deux semaines après la mise en service de ce nouveau restaurant scolaire.

### Le restaurant scolaire est ouvert depuis le 6 novembre

Il est construit entre les deux écoles, les travaux ont démarré en septembre 2016. Sa surface est de 635 m<sup>2</sup>. Il peut accueillir 238 enfants et 18 adultes, et est équipé pour recevoir, actuellement, en deux services 270 enfants. Les plus petits sont servis à table, tandis que les enfants à partir du C.P. se servent au self. Les repas sont confectionnés sur place par Nathalie et Nicole qui apprécient cette nouvelle cuisine de 185 m<sup>2</sup> équipée d'appareils performants.

*Quelles sont les améliorations importantes que vous appréciez le plus par rapport à votre installation ici ?*

**Nathalie :** L'espace, le four, la chambre froide, je parle d'un côté pratique, et très important, mon bureau. Les températures des frigos et de la chambre froide sont automatiquement relevées toutes les demi-heures et transmises à mon ordinateur afin d'effectuer les contrôles nécessaires. Auparavant, les relevés étaient manuels.

*Et au niveau du self et du restaurant ?*

**Nicole :** Le self, je trouve cela très sympa. Je vois davantage les enfants actuellement et ai plus de contacts avec eux. On a

des "merci", "s'il te plaît", en général, les enfants sont polis.

*Quelles sont les améliorations des conditions de travail ?*

**Nathalie :** Tout d'abord, le fait que toutes les tables, y compris celles des petits, soient à la même hauteur.

**Nicole :** Le self, car il est bien plus facile que d'effectuer le service à table. Nous avons tout à portée de la main, et on utilise beaucoup les chariots pour la vaisselle et les plats. Le fait que les assiettes soient en plastique nous soulage également beaucoup.

*Pensez-vous que le gaspillage soit moins important ?*

**Nathalie :** Oui, c'est certain, surtout au niveau des entrées. Nous pouvons ajuster au mieux les quantités à la demande.

**Nicole :** Les enfants nous disent s'ils aiment beaucoup ou pas le plat principal que l'on propose, ainsi, il en reste beaucoup moins dans les assiettes.

*Faites-vous également des potages ?*

**Nathalie :** Oui, nous avons commencé la semaine dernière. Nous n'en faisons pas au Triskell, c'était bien trop compliqué.

**Nicole :** Nous avons eu de très bons retours, ils ont bien apprécié.



À table!

