# Commission restauration et périscolaire
# Ecole publique Jean De La Fontaine
# Jeudi 29 janvier 2026 à 16h45

**Présents :** Mme LHERMET (Directrice maternelle), Mme SABATTIER (Directrice élémentaire), Délégués d'élèves et suppléants (classes de CM1 et CM2), Mmes BERTHAULT, VAISSAIRE et BAUDEQUIN (Représentants APEI), Mme CHAPUIS (Enseignante), M. TRILLAND (Adjoint aux affaires scolaires), Mme VALANTIN (Responsable périscolaire), Mme SAMOUILLET (Responsable restauration scolaire) et M. BONNISSOL (Directeur du service Enfance / Jeunesse)
**Excusée :** Mme ETIENNE (Enseignante)

**ODJ :**
1/ La parole aux enfants (questions et remarques) → Réponses
2/ La parole aux enseignants (questions et remarques) → Réponses
3/ La parole aux parents (questions et remarques) → Réponses
4/ Fonctionnement du restaurant scolaire (présentation)
5/ Fonctionnement du périscolaire (présentation)
6/ Questions diverses

## 1. La parole des enfants

### 1.1 La restauration scolaire

#### 1.1.1 Les points positifs relevés sont les suivants

- Les élèves apprécient globalement la cantine, et les « repas fait maison ». Ils trouvent que les repas sont bons et que les plats sont variés. En général, il est également possible de se resservir.
- Les menus à thème plaisent toujours autant : repas végétariens, Halloween, pique-nique, Noël…
- Certains apprécient de pouvoir avoir un verre de lait s'ils le souhaitent.
- Certains desserts, comme les gâteaux du château de la pâtisserie, sont appréciés et les élèves aimeraient avoir plus souvent des yaourts aux fruits, car il y a peu de yaourts (surtout du fromage) et ce sont des yaourts nature.
- L'organisation du repas (entrée, plat, dessert) est jugée claire.
- Le système du self est bien apprécié : les élèves aiment pouvoir se servir seuls, vider leur plateau eux-mêmes et avoir un placement libre, avec leurs copains, ce qui leur donne plus d'autonomie et les responsabilisent. Les CP se sentent « grands » et les CM se préparent au même système que le collège.
- Les élèves évoquent le fait de ne pas avoir à attendre et de pouvoir se placer librement. Les grands apprécient beaucoup les grandes tables et le fait de pouvoir se réunir.
- Le principe des « petits testeurs » est une bonne initiative.
- Certains élèves relèvent le fait que le personnel de cantine est très sympathique : les dames de cantine sont très polies et certaines ont même de l'humour, chose appréciée par les élèves.

#### 1.1.2 Quelques points négatifs ressortent également

- Plusieurs élèves de CP signalent que les chaises sont trop hautes et que plusieurs sont bancales.
  A l'inverse, les CE2 signalent que les chaises et les tables sont parfois trop basses et qu'il n'y a pas assez de grandes tables.
- Il y a parfois beaucoup de monde et des bousculades, notamment dans la file pour débarrasser les plateaux, ce qui peut être stressant. Le bruit est trop important.
- Quand les élèves n'aiment pas le plat, ils trouvent que les portions servies sont parfois trop grandes.
- Le choix des entrées est parfois limité, et certains regrettent qu'il n'y en ait souvent qu'une seule.
- Certains CM2 trouvent que les meilleurs gâteaux sont donnés en dernier. Ceux qui mangent en dernier ont moins de possibilité de se resservir voire des portions plus petites qu'au début de service.

➔ Un panachage des gâteaux est prévu tout au long du service – Les derniers élèves à être appelés pour manger peuvent bénéficier du rab.

- Le système de rangement des plateaux est jugé compliqué par certains élèves.
- Certains CM2 se demandent pourquoi ce sont les seuls à nettoyer les tables.

➔ Les CM2 déjeunent, depuis septembre 2025, dans un espace dédié qui leur est réservé. Il leur est demandé de nettoyer un minimum leurs tables. Cela leur permet de s'autonomiser.
- Il est signalé dans plusieurs classes que les couverts et les plateaux sont souvent sales.
➔ Les élèves sont informés de leur devoir de rapporter et échanger les couverts sales.
- Malgré la qualité des plats, ils sont souvent trop salés, certains aliments trop cuits (pâtes collantes et parfois certaines viandes).
➔ Le service a eu un problème avec une machine de cuisson.
- Le placement libre apparait positif mais ceux qui gardent des places pour les copains empêchent certains de pouvoir eux s'installer librement.

**1.1.3 Propositions pour améliorer ces points**
- Proposer au moins deux entrées différentes pour laisser un vrai choix.
➔ Nous allons réfléchir à la faisabilité de proposer plusieurs entrées.
- Mettre du sel et du poivre à disposition sur les tables.
➔ Ceci n'est pas possible mais les élèves ont la possibilité de demander du sel.
- Mettre des portions plus petites quand un élève n'aime pas un plat. Mieux séparer les aliments dans l'assiette si on n'en aime pas certains.
➔ Les élèves ont déjà la possibilité de demander des plus petites portions s'ils pensent ne pas aimer.
- Avoir plus souvent des yaourts, notamment des yaourts aux fruits, mais aussi des frites, des burgers et des œufs durs.
➔ Le partenariat avec un fournisseur local de yaourts bio vient d'être élargit pour pouvoir servir plus souvent des yaourts aromatisés.
- Certains CM1 suggèrent plus de variété dans les plats chauds : godiveaux, lasagnes, pâtes bolognaise ou poulet.
➔ C'est le principe des P'tits Testeurs. Des lasagnes, poulet, … sont déjà proposés.
- Mettre plus de grandes tables.
➔ Ceci sera pris en compte dans les futurs travaux d'aménagement du réfectoire.

**1.1.4 Des questions**
- Les élèves se demandent s'il est possible de réfléchir à des solutions pour réduire le bruit et fluidifier la circulation afin d'éviter les bousculades quand on vide son plateau.
➔ Les travaux d'aménagement du réfectoire permettront de répondre à l'ensemble des problématiques (bruits, mobilier adapté, attente, …). Les élèves seront associés à la réflexion.
- Les CE1 se demandent pourquoi les élèves du dispositif ULIS mangent tout le temps avant eux.
➔ Les élèves d'ULIS sont soumis au même fonctionnement que les autres classes, à savoir qu'un roulement est mis en place pour l'ordre du passage au réfectoire.
- Serait-il possible que davantage d'élèves participent au dispositif des petits testeurs et pas seulement les CM2 ?
➔ Les P'tits Testeurs est ouvert aux classes de CE2, CM1 et CM2. Cette année, 80 élèves s'y sont inscrits. Il ne sera pas possible d'accepter des élèves supplémentaires cette année.

**1.2 La garderie et le périscolaire**

**1.2.1 Les points positifs qui ressortent**
- Les CP apprécient l'aide aux devoirs, qui leur permet d'être encadrés et de mieux comprendre leur travail.
- Les activités proposées, comme les bricolages et les jeux, sont jugées intéressantes. L'organisation en projets plaît beaucoup.
- Certains CP apprécient le mobilier à taille adaptée, comme les chaises et les tables.
- Le système des tickets pour les activités est bien organisé. Les activités au gymnase sont bien et la répartition des activités dans différentes salles est une bonne chose.
- Les activités du temps de cantine permettent de ne pas attendre dans la cour et c'est très bien. Les jeux libres sont également appréciés en intérieur comme en extérieur (babyfoot, jeux de ballon…)

**1.2.2 Quelques points négatifs**
- Certains élèves trouvent que le choix des activités est limité. Parfois il faut rentrer alors que le temps permettrait de rester dehors.
- Le bruit est souvent jugé trop important, surtout le soir dans la salle polyvalente.
- Les CE1 se plaignent de problèmes de comportement dans les toilettes, concernant surtout des garçons de CM1. Certains élèves les regardent.

➔ Les toilettes de la cour sont effectivement un lieu de rassemblement et de bêtises. L'animateur qui surveille cette zone est attentif mais il est difficile de surveiller et voir ce qu'il se passe à l'intérieur des toilettes. Les enseignants confirme qu'il en est de même pendant les temps de récréation.
Une réflexion est donc menée pendant la réunion pour trouver une solution. Le plus efficace serait de limiter le nombre d'enfants présents simultanément dans les toilettes. La mairie, en lien avec la directrice de l'école, étudiera la question.

- Il y a beaucoup de bagarres sur le temps de midi.
- Il est dommage de ne pas pouvoir jouer au babyfoot le soir.
- Des jeux de société sont cassés et/ou mélangés.

**1.2.3 Propositions et demandes**

- Serait-il possible d'avoir droit au basket sur les temps de garderie et serait-il possible de permettre aux élèves de sortir dans la cour après avoir terminé leurs devoirs, notamment à la garderie du soir ?

➔ Le matin les enfants sont en intérieur. Le soir, après les devoirs et lorsque la saison le permettra, les enfants pourront sortir après 17h30, pour faire des activités extérieures (dont du basket).

- Serait-il possible de mélanger les classes pour les activités ?

➔ Il n'est pas toujours possible de mélanger les classes (ex : activités sportives). Un roulement est mis en place par niveau pour accéder à certaines activités (jeux libres, babyfoot, …). Les projets et activités artistiques et manuelles sont quant à eux multiniveaux.

- Serait-il possible de mieux vérifier les tickets ? Des CM2 participent aux activités sans ticket

➔ La pause méridienne est organisée en 2 temps : de 11h30. À 12h30 et de 12h30 à 13h15. Les enfants doivent prendre un ticket auprès du coordonnateur pour accéder aux activités en salle. A 12h30, les enfants doivent changer d'activité. Une attention particulière est portée sur le roulement des élèves sur les activités. Cependant, certains enfants ne peuvent s'empêcher de ne pas respecter la règle.

- Serait-il possible, lorsqu'il y a des disputes/bagarres, que les adultes interviennent plus ?

➔ Le personnel encadrant est chargé d'intervenir en cas de disputes/bagarres mais il est parfois compliqué pour lui de tout voir. La gestion des conflits a connu une période de rodage en début d'année mais est maintenant réglée.
Un autre dispositif existe pour résoudre ce genre de conflit : la médiation scolaire. Chaque jour, 2 élèves médiateurs ont la charge d'intervenir si la situation le nécessite. Pour cela, un élève en besoin peut s'installer sur un banc dédié. Les médiateurs viennent alors à lui pour essayer de résoudre le problème. Ils sont appuyés par le directeur si la situation est trop compliquée ou inextricable.

**2. La parole aux enseignants**

Mme LHERMET, directrice de maternelle, explique le nouveau fonctionnement en 2 services de la restauration pour les élèves de maternelle. Les élèves de PS2 et MS, qui font la sieste déjeunent entre 11h30 et 12h15. Pendant que les élèves de MS et de GS qui ne font pas la sieste sont en activité. Ces derniers déjeunent à 12h30.
L'effectif important de cette année (+/- 30 au premier service et + de 45 au second) nécessite des aménagements. Des solutions ont été recherchées et sont actuellement en test.

**3. La parole aux parents**

**3.1. Restaurant scolaire**

- Ma fille, en classe de GS, me dit souvent qu'elle n'a pas le dessert noté sur le menu du jour, ou alors en partie.

➔ Tous les enfants ont le même dessert. Il arrive parfois que les desserts soient inversés par rapport à ce qu'il est noté sur le menu du fait de la fourniture de certains desserts par l'ENSP et des retards potentiels de livraison. Les menus peuvent être modifiés la semaine précédent les vacances car le service restauration tient à utiliser les denrées périssables avant les vacances, pour ne pas les gaspiller.

- Mon fils, en CM1, me dit qu'il n'y a pas de sauce avec la salade verte souvent, que lorsqu'ils passent en dernier les quantités sont trop justes, qu'ils n'ont pas le droit de parler et qu'on leur crie dessus pour vite manger...
→Il y a toujours de la sauce avec la salade verte mais souvent elle est dans un saladier à part. Les enfants doivent se servir eux-mêmes. Cela a été mis en place après avoir constaté que des enfants préféreraient manger la salade sans sauce. De plus, cela permet de pouvoir resservir la salade le lendemain. Chose qui n'est pas faisable si la sauce est mélangée avec la salade.
Les enfants qui mangent en dernier au réfectoire ont accès au rab.

- Je ne prends pas tout au mot, mais je trouve dommage d'entendre ceci au sujet de la cantine à laquelle ils mangent, comme beaucoup d'enfants, tous les jours.
  La plupart du temps, les repas se passent bien pour eux mais peut-être que ces informations peuvent améliorer l'environnement et la qualité des repas.
- Je souhaiterais un plat de remplacement pour les enfants qui ne mange pas de viande, ou de porc.

➔ Des entrées sans viande sont proposées, sachant que la collectivité n'a pas d'obligation de proposé des plats de remplacement. Au cas où, les enfants peuvent avoir plus d'entrées ou d'accompagnement.

- Quantité insuffisante et les plats sont souvent brûlés ou desséchés, trop secs (type lentilles à la crème mais il n'y a plus de crème et c'est " du pâté" ! ou le pain à hamburger est dur dur dur)

➔ La collectivité respecte les préconisations en matière de quantités, voire les augmente sur certaines denrées. Les enfants ont la possibilité de venir se faire resservir.
Quant aux plats brûlés, desséchés ou trop secs : cela reste très anecdotique. Pour les lentilles, la crème, non livrée à temps, avait été remplacée par de la béchamel. Burger proposé 1 seule fois en 2024/2025.

- Le tarif quelque peu excessif des repas pour les enfants hors Yssingeaux (nous sommes de Grazac). Pour un enfant qui mange tous les jours cela revient plus cher que la demi-pension du collège alors qu'un enfant de maternelle ou primaire mange moins qu'un collégien.
  Certes nous ne payons pas d'impôt sur la commune d'Yssingeaux mais nous sommes quand même de la communauté de communes. Compte tenu des effectifs en baisse et des risques de fermetures de classe, "ces élèves hors commune" permettent quand même un maintien d'effectif et donc un maintien de classe.

➔ Les coûts entre la restauration d'un collège et d'une école sont difficilement comparables. Les frais de personnel (57%) et les charges de fonctionnement représentent la majeure partie (70%) du coût d'un repas (6€85) – données de 2024. Le taux d'encadrement en primaire est très au-dessus de celui du collège.

- Il y a trop de viande à la cantine / varier les menus végétariens

➔ La viande est proposée 2 fois par semaine, le poisson 1 fois et le menu végétarien 1 fois

L'équipe de restauration fait tout pour varier les menus. L'attention particulière à la saisonnalité des produits, aussi en circuit court, complique la diversité.
Depuis septembre 2025, des groupes d'enfants testent de nouvelles recettes, dont certaines végétariennes.

- Serait possible de proposer davantage de crudités brutes préparées sur place en entrée ?

➔ Le service respecte les préconisations de 1 crudité (fruit ou légume) par repas. La remarque est prise en compte.

**3.2 Périscolaire**

- Suppression de l'activité « Calme » remplacée par le sport. Serait-il possible de proposer d'autres activités « calmes » ?

➔ Il n'y a pas eu de suppression de temps d'activité calme. Les enfants ont toujours la possibilité de choisir leurs activités lors de la pause méridienne : activité sportive, jeu de société, travaux manuels, activités artistiques, lecture … Des espaces pour se « poser » sont aussi disponibles : banquettes/fauteuils dans 2 salles, salle libre pour les CM2.

- Question Alternative : Le LSU numérique maintenant (question déjà posée à la directrice d'élémentaire)

➔ Hors sujet car elle concerne le livret scolaire.

**4. Fonctionnement du restaurant scolaire** (voir présentation en annexe)

- Tarifs : hausse de 1.5% par rapport à 2024-2025

| | ENFANTS DE LA COMMUNE | ENFANTS HORS COMMUNE |
|---|---|---|
| 0<QF1<500 | 1,00 € | 1,00 € |
| 501<QF2<800 | 1,00 € | 3,12 € |
| | | |
| 801<QF3<1100 | 3,60 € | 4,35 € |
| QF4>1100 | 3,85 € | |

| | |
|---|---|
| Supplément Absence de réservation | 2 € |
| Panier repas | 1,20 € |
| Adultes | 6,25 € |

- 2 services sont maintenant proposés aux élèves de maternelle : PS et MS qui font la sieste à 11h30 et MS et GS à 12h30. Les enfants et agents apprécient ce système qui permet à tous les enfants de déjeuner dans le petit réfectoire, en plus petits groupes.

- Les P'tits Testeurs : 80 enfants testent de nouvelles recettes et donnent leur avis. Si les recettes plaisent, elles sont proposées dans l'année à tous les usagers du restaurant.
- A partir de février, une nouvelle infographie sera utilisée pour présenter les menus du restaurant scolaire ; avec listes des producteurs locaux et les + du restaurant.
- Obligations Egalim : Le restaurant compte 39% de produits durable et de qualité dont 27% de bio (+5% / à 2024). Le gaspillage alimentaire est de 87g/repas (- 20% / à 2024)

**5. Fonctionnement du périscolaire** (voir présentation en annexe)

- Tarif : pas d'augmentation.

| CCDS | QF1 <500 | 501<QF2<800 | 801<QF3<1 100 | QF4 > 1 100 |
|---|---|---|---|---|
| Matin | 4,32 € | 6,87 € | 8,65 € | 9,74 € |
| Midi | 4,32 € | 6,87 € | 8,65 € | 9,74 € |
| Soir | 4,32 € | 6,87 € | 8,65 € | 9,74 € |

| Hors CCDS | QF1 | QF2 | QF3 | QF4 |
|---|---|---|---|---|
| Matin | 5,41 € | 8,65 € | 10,81 € | 12,43 € |
| Midi | 5,41 € | 8,65 € | 10,81 € | 12,43 € |
| Soir | 5,41 € | 8,65 € | 10,81 € | 12,43 € |

- Rappels du règlement intérieur :
  - Prévenir impérativement de l'absence d'un enfant / prévenir l'école ne suffit pas
    → Repas facturé
  - Respect des horaires d'arrivée : un enfant absent le matin ne peut pas entrer avant 13h20, ni manger au restaurant scolaire
  - Obligation de respecter les règles de vie collective, sous peine de sanctions.
- Nouveau fonctionnement pédagogique : En test entre janvier et juillet. Selon un thème annuel, Tour du Monde, des activités diverses et variées seront proposées aux enfants par période.
  Des activités spéciales seront proposées chaque veille de vacances scolaires.

**6. Questions diverses**

Pas de question

La mairie remercie les enfants, parents et enseignants pour la richesse des échanges et les propositions faites.