

Focus sur le restaurant scolaire J. Prévert de Clisson

Dans le cadre du protocole sanitaire des écoles, un échelonnement des récréations a été mis en place ainsi qu'une répartition des cours de récréations élémentaires en trois zones : les plateaux 1 et 2 et l'espace vert du restaurant scolaire. Cette organisation permet de limiter au maximum les brassages de groupes et d'être en mesure d'identifier des cas contacts au sein de l'école et de la Maison de l'Enfance.

Pour information, le nombre d'élèves accueillis à l'école J. Prévert à la rentrée est de 137 en maternelle, et 276 en élémentaire.

• La pause méridienne, comment ça se passe ?

En maternelle :

Comme auparavant, les deux services ont été maintenus. Cependant, aujourd'hui, ce sont les animateurs (avec masques et gants) qui servent l'eau, le pain et les plats, afin que les enfants ne manipulent pas de couverts communs.

En élémentaire :

Seules 70 places assises ont été maintenues afin de garantir les distanciations d'un mètre entre chaque convive.

Chaque classe est appelée toutes les dix minutes afin de fluidifier le service sur plateau. Chaque enfant dispose de 20 minutes à table.

L'ordre de passage des classes au self change tous les jours (en suivant les indications du « chef de gare » du jour), ceci pour permettre à tour de rôle de ;

-Si passage en début de service, varier les possibilités de choix des entrées (en fonction des entrées non servies de la veille,)

-Si passage en fin de service, possibilité de demander à se resservir.

Ces deux mesures réunies permettent une réduction des déchets, ainsi désormais, seules les pelures du jour et les retours assiettes sont confiés à l'éco-digesteur.

Les différentes zones de répartition des groupes de récréation sont maintenues sur le temps de la pause méridienne, avec pour chacun, une possibilité de repli sous abri en cas d'intempéries : le préau, l'espace de loisirs et le gymnase J. Prévert.



• Qui fait quoi au restaurant scolaire ?

Livré en août 2019, le nouveau restaurant scolaire est entré en production dans un premier temps pour l'accueil de loisirs puis a réalisé son premier service en self à la rentrée de septembre.

L'équipe de cuisine est composée de trois cuisiniers et un aide cuisine. Ils assurent la restauration scolaire de près de 420 enfants et adultes par jour. Deux agents aident au service et à l'entretien du restaurant scolaire.

Tous les jours en plus de la restauration scolaire, Ils préparent et livrent les repas et collations de la crèche et du multi-accueil en liaison chaude. Ils fournissent également les goûters de l'accueil périscolaire. Pendant les vacances scolaires, ils assurent également les repas et goûters de l'accueil de loisirs.

Ainsi en 2019, 66 732 repas ont été cuisinés dont 8 028 livrés à la crèche et au Multi-Accueil par le restaurant scolaire de Clisson . Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place, et peuvent prétendre à la mention « fait maison »

NB : En 2019 le RS a utilisé 57% de produits « durables » c'est-à-dire de proximité, labellisés et/ou bio.

M. le Maire a fixé un objectif de 80 % de produits durables pour 2022.



Retrouvez les menus du restaurant scolaire, le portail famille et bien d'autres infos utiles sur smartphone en téléchargeant l'appli: « clisson.intramuros »

