

Voici les points abordés:

**-Concernant la restauration:**

- \*il a été expliqué le mode de fabrication des menus et des repas.
- le point d'honneur est mis sur l'utilisation de produits frais bio locaux.
- en 2012, 12% / en 2015, le pourcentage est de 24%, l'objectif est d'atteindre les 30%
- \*les plans alimentaires sont sur 5 semaines, ils sont conçus avec une diététicienne.
- \*il y a des repas à thèmes, parfois des animations et ils élaborent aussi des décorations de cantine (ex: Noël).
- \*projet de service: avoir la même qualité en faisant toujours mieux. Il va être mis en place une enquête de satisfaction auprès des enfants d'ici la fin de l'année 2015. Les enfants répondront par une "réponse en forme de smiley".
- \*les enfants doivent goûter tous les plats.
- \*une réflexion est en cours sur le nombre de composantes que contiennent les menus. Aujourd'hui il y en a 5 (légume, viandes..), il se peut que ce manière de faire soit trop riche. De fait, il serait possible de les faire passer à 4 composantes. Pour cela, une réflexion, entre les élus, les parents d'élèves et le service restauration sera mise en place.
- \*quand les enfants ont des allergies, mise en place de PAI.
- \*il va y avoir un plan d'évacuation dans l'année au moment du repas afin d'organiser les points de rassemblement.
- \*Le cuisinier souhaiterait faire faire une visite des cuisines aux enfants mais l'organisation et le souci des normes d'hygiène rendent les choses compliquées.
- \*le cuisinier propose aux parents qui le souhaitent de prendre un repas à la cantine afin qu'ils voient comment cela fonctionne (le prévenir avant pour l'organisation).

**-Concernant le périscolaire:**

- \*la gestion de personnel est de 37 personnes + les remplacements éventuels
- \*les enfants de maternelle sont en augmentation sur les temps périscolaires (1adulte pour 10 en mat / 1 adulte pour 14 en élémentaire).
- \*le personnel reçoit plusieurs formations: secourisme, incendie, BAFA pour certains, 1 personne sera formée autour des matériaux de recyclage, il y aura une formation sur le thème "défenseur des droits de l'enfant (objectif: la formation des adultes), une formation autour du nettoyage et l'utilisation des produits et une formation HACCP.

**-Concernant les TAP:**

- \*1 adulte pour 12 mat / 1 adulte pour 15 en élémentaire
- \*l'accent est mis sur l'activité mais aussi sur la sécurité
- \*quand un animateur est absent il est remplacé par un animateur de ville (la spécialité ne sera pas forcément présente ou moins technique mais les enfants ont tout mm une activité pour palier à l'absence)
- \*max 14/16 enfants sinon une personne en plus vient pour gérer l'activité.

**-Transport**

RAS

**-Divers**

Une question a été soulevé (et déjà l'an passé): Est-ce que les enfants souhaitent faire leur devoir à l'école (en étude surveillée) ou être libre de jouer? (question pour les parents et les enfants)