

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

Début de la réunion : 18h30.

Présents : (CCAS) Corine WOLFF, Cyrielle FRISON, Armelle BENOIT, Amélie RICHARD, Caroline CHAALAL CHABOUD, Caroline REGUEIRA, (DPE) Anne-Laure ALPY, Helena MILLET, Annelaure PONTHENIER

Questions transmises en mars 2025 restées sans réponse :

Périscolaire / restaurant scolaire :

- Depuis la reprise de la cantine par Leztroy, les enfants mangent de moins en moins de légumes. Les entrées sont de plus en plus supprimées, les plats sont souvent composés majoritairement de riz, eibli, pâtes ou pommes de terre. Qu'en est-il réellement de l'équilibre alimentaire et de la diversité alimentaire ? J'ai vraiment le sentiment que comme les enfants font les difficiles, la cantine s'adapte, mais vu le tarif ça me dérange de voir de moins en moins de variété et de légumes ! Ça devrait être systématiquement la priorité pour chaque menu, et c'est devenu complètement optionnel. La cantine n'est pas un fast-food, et certains enfants ne mangent peut-être pas équilibré chez eux : la cantine a le devoir de leur fournir des repas de qualité. Et ça n'est pas en leur donnant des pâtes, du riz ou des patates qu'ils le font. Qui plus est c'est censé assurer une découverte alimentaire qu'ils n'ont pas chez eux, l'apport de nutriments moins courants à travers divers légumes, or actuellement c'est totalement impossible vu qu'il n'y a quasiment pas de légumes. **J'aimerais donc savoir pourquoi nos enfants ne mangent pas majoritairement des légumes à la cantine, pourquoi ils n'ont plus d'entrées, et pourquoi ils mangent majoritairement des féculents, tout ça pour un tarif encore augmenté par rapport passé, pour une qualité franchement médiocre.**

Réponse : Corine WOLFF et Caroline REGUEIRA sont allées faire des visites inopinées à la cantine. Elles n'ont pas remarqué les faits énoncés plus haut mais des visites continueront à être faites. Par contre, elles ont pu voir que l'entrée et le plat étaient dans la même assiette ... toutefois, elles ne savent pas si le service a été fait tel quel ou si ce sont les enfants qui n'ont pas mangé l'entrée. Globalement les assiettes étaient bien consommées. Proposition également qu'à partir de la rentrée, possibilité, pour les parents délégués de participer à un service, une fois par mois par exemple (il conviendra de s'inscrire). La société LEZTROY a transmis un courrier pour répondre à ces interrogations. Pour eux, l'équilibre est respecté, les menus sont élaborés par des diététiciens. Chaque menu comporte les apports nutritionnels nécessaire à la croissance de chaque enfant (maternelle / élémentaire). Ils continuent également à proposer une grande diversité de repas avec les fréquences recommandées, avec des produits bruts locaux et de saison. Leur but est de proposer des menus variés tout en respectant les préférences des enfants et en limitant le gaspillage alimentaire (adaptation des portions...). Aucune composante n'a été supprimée sans être remplacées : ex. l'entrée courgettes râpées a été remplacée par des courgettes cuites, plus appréciées par les enfants. Une adaptation de la structure du menu est faite. Pas de suppression d'entrées, de même, les quantités livrées n'ont pas diminué.

- ⇒ Nous attendons des réponses plus précises de la part de Leztroy (cf. mail de réponse ci-dessous)
- Avec l'absence de la directrice du centre de loisirs, pouvez-vous nous indiquer qui est en charge de la « communication » ? En effet, les inscriptions pour les vacances de printemps sont à priori ouvertes : affichage à l'école et inscriptions possibles via le portail famille, mais

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

aucun mail n'a été transmis (*ouverture des inscriptions normalement entre le 03 et le 23/03 – annexe 4 du règlement de fonctionnement*), le planning n'est pas non plus accessible depuis le portail famille – à priori certains ont reçu le mail d'inscription et d'autres non (pourtant utilisateur régulier)

Réponse : Il y a eu un petit moment de flottement avec l'absence de Claire. La nouvelle directrice adjointe est arrivée début mars. Elle a dû reprendre le rythme pour donner des réponses à tout le monde ce qui a pris pas mal de temps. Pour ce qui est du mail indiquant l'ouverture des inscriptions, la liste d'envoi a été vérifiée et il n'y a pas eu d'oubli, il y a peut être des mails qui passent dans les spams étant donné qu'ils sont envoyés depuis le portail famille en groupé. Bien vérifier ses spams. De plus, pour rappel, les dates d'ouverture d'inscription sont reportées sur le règlement intérieur du centre de loisirs pour toutes les périodes de vacances (y compris les jours de fermeture du centre). Concernant les programmes des vacances et les menus, généralement leur publication est en doublon sur le portail famille et le site de la Mairie.

- Idem, qui se charge des problèmes liés à la facturation ?

Réponse : La facturation est faite par les services administratifs de la mairie. Il ne s'agit pas d'une seule personne mais tourne sur plusieurs agents.

Il faut savoir que le service est inondé de mails de demande d'inscription ou de désinscription hors délai. Le simple traitement des mails représente 3 à 4h par jour. Gwendoline, la nouvelle directrice adjointe est censée être auprès des équipes, sur le terrain, sachant qu'elle est à temps non complet. Un recrutement, en CDD, sera fait, sur un poste de direction et un autre adjoint a été recruté pour les vacances.

Le CCAS indique vouloir essayer de passer au maximum par le portail famille pour le traitement, notamment des inscriptions. Permettra un gain de temps. Une mise à jour du portail devrait être faite durant les vacances. A voir ce qui peut être réalisé.

Questions juin 2025 :

Périscolaire / restaurant scolaire :

- Est-ce normal que personne ne réponde ou alors après plusieurs relances pour les demandes liées au périscolaire et extra-scolaire ? *Exemple :*
1^{er} Mail envoyé le 29/04 / relance le 27/05 / relance le 28/05 / relance le 03/06
2^{ème} exemple : 1^{er} mail 22/05 / relance le 28/05 / 2^{ème} relance le 03/06
Pour finalement soit n'avoir toujours pas de réponse, soit une réponse partielle.

Réponse : voir explications ci-dessus.

- Qui est en charge des réponses et traitement des demandes liées à la facturation ? *Problème toujours pas résolus pour certains*

Réponse : voir explications ci-dessus.

- Par rapport aux changements d'horaires du matin et du périscolaire, s'il pouvaient proposer des tarifs à la demi-heure (comme en fin de journée à partir de 16h30) et ne plus procéder

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

comme cette année car ce n'est pas pratique et surtout onéreux.

Ensuite, est-ce que les tarifs du temps de cantine vont baisser car de fait les enfants partiront à la cantine plus tard que cette année donc il y aura moins de temps de garderie méridienne (il y aura moins de temps de périscolaire sur le temps de midi)

Réponse : Un tarif au forfait a été mis en place pour la rentrée 2024/2025. Le maintien d'un tarif au forfait a été choisi par le CCAS, par vote démocratique, pour limiter la multiplication des systèmes de facturation (à la demi-heure, à l'heure, au forfait), sachant que la majorité des communes utilise cette facturation au forfait sur cette plage horaire du matin.

Toutefois, le CCAS indique qu'il n'y a pas de recul du fait des changements d'horaire.

Observation, à la rentrée 2025/2026 du comportement des familles pour voir s'il faut changer le mode de facturation. Le souhait a été fait de ne pas pénaliser les familles utilisant déjà ce mode de garde.

Concernant le restaurant scolaire : Leztray augmente ses tarifs à la rentrée 2025/2026

(+1,18%). Bien que la commune n'ait pas le recul sur une année complète :

- *il y a eu une baisse du taux d'encadrement avec le restaurant scolaire à côté de l'école (ne nécessitant plus de trajets sur route)*
- *Pas encore d'info. Sur le coût de chauffage et de ménage*

⇒ *En comparaison avec les autres communes, le choix a été fait de diminuer les coûts de fonctionnement et de diminuer les coûts de la cantine (baisse des tarifs – cf. tableaux ci-dessous)*

Coût de revient	14,68 € par passage	Recette par passage	Par passage	Proportion
Coût de fonctionnement	3,61 €	Participation des familles	7,39 €	50,34 %
Coût du repas (Leztray)	4,46 €	Participation de la CAF	1,98 €	13,49 %
Coût du personnel d'encadrement	6,61 €	Subvention communale	5,31 €	36,17 %

Le restaurant scolaire représente le poste le plus important du CCAS, pour comparer les tarifs, il faut voir avec des communes comparables.

Concernant les quotients : ceux-ci ont été revus sur l'année 2024/2025 pour correspondre au mieux à la population de la commune. Beaucoup de communes du secteur ne montent pas au-delà de 1700/1800 et certains ont encore 3 à 4 tranches en dessous de 800. Les quotients sont propres à chaque commune car en fonction de la population de celles-ci.

Questions supplémentaires :

- Lorsque l'on arrive quelques minutes avant l'heure d'inscription mais que l'on vient quand même chercher son enfant à l'heure exacte le soir, on est facturé d'une heure supplémentaire. Ex : inscription 8H30-17h30 horaires réellement faites : 8h28-17h30.

Réponse : Pour le calcul du coût : Le pointage à la demi-heure est plus près des besoins des familles mais il n'y a pas de flexibilité. Merci aux familles de respecter les horaires. La mairie rappelle que, tel

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

qu'indiqué dans le règlement : toute heure entamée est due. Les agents étant présents selon le nombre d'enfants inscrits sur chaque créneau.

- Les repas froids pendant les vacances scolaires sont-ils autorisés ? (informations contradictoires parfois données par les animateurs...)

Réponse : La commune a déjà une dérogation pour apporter des repas froids – cela reste sous la responsabilité des familles. Un repas dans un thermos qui maintient au chaud n'est pas accepté (raison sanitaire)

- Sortie annulée sur le mois d'août pour les pious-pious, pourquoi ?

Il n'y avait que 6 enfants inscrits, le règlement intérieur indique que sous réserve d'effectifs suffisant, celui-ci à la possibilité d'annuler la sortie. Idem pour la sortie du 19/08, pas assez d'enfants inscrits.

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

08/07/2025 07:52

Messagerie Elus>vrimines - Questions des parents d'élèves - Vrimines

Bonjour,

A la suite de la lecture des remarques des parents d'élèves, vous trouverez ci-dessous nos explications :

Nous tenons à vous rassurer : l'équilibre alimentaire des menus est respecté et appliqué sur l'ensemble des repas que nous proposons.

Chaque menu est élaboré par notre équipe de diététiciennes en tenant compte des apports nutritionnels nécessaires à la croissance et au développement des enfants.

Il est néanmoins important de considérer l'alimentation de l'enfant dans sa globalité ; le déjeuner au restaurant scolaire, bien qu'essentiel, représente 4 ou 5 repas des 21 hebdomadaires. Nous veillons à ce que nos repas, associés à une alimentation équilibrée à la maison, contribuent à un régime alimentaire complet pour les enfants.

Concernant la diversité des repas et la présence de légumes, nous vous garantissons que ces critères sont primordiaux dans la réalisation des menus.

Notre objectif est de proposer un maximum de produits variés, bruts, locaux et biologiques. Nous faisons face à un défi quotidien : concilier les impératifs nutritionnels avec les préférences des enfants, qui peuvent parfois être réticents face à certains aliments, notamment les légumes.

Notre souhait est de contribuer à faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants et de les familiariser avec une grande variété d'aliments. C'est pourquoi nous proposons régulièrement des légumes différents mais toujours de saison, en crudité ou en plat chaud suivant l'équilibre du menu. C'est grâce à nos 17 années d'expérience de menus Leztroy qui nous avons le recul nécessaire pour savoir quelles composantes associées entre elles afin que cela soit bien appréhendé et consommé par les enfants.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire et d'encourager la consommation, nous adaptons parfois la présentation des plats ou les portions, sans jamais compromettre l'équilibre nutritionnel global : aucune composante n'est supprimée sans la remplacer par une composante équivalente.

Nous adaptons nos menus à ce que nous voyons sur le terrain ; à propos des entrées, les enfants consomment effectivement très bien la salade verte, les carottes râpées, la salade de lentilles, les tomates, ce ne sont pas ces entrées-là qui sont moins présentes mais le chou chine et les courgettes râpées par exemple, qui ne rencontraient pour le coup aucun succès sur l'ensemble des sites.

Voici un exemple concret : Courgette BIO râpée sauce à l'andalouse : les retours étaient négatifs pour l'ensemble de nos sites, les enfants ne mangeaient pas cette entrée.

Proposition Leztroy pour la rentrée 2024 : ne plus proposer cette entrée et servir les courgettes en plat chaud, en garniture avec un féculent.

Ainsi, le menu reste complet car composé d'une protéine, un féculent, un légume, un fromage et un dessert, les grammages totaux seront donc identiques mais l'enfant aura mieux mangé car plutôt que de ne pas manger l'entrée il aura mangé les courgettes en plat chaud.

Il n'y a donc pas suppression d'une quantité livrée mais bien adaptation de la structure du menu afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants, qui ne sont pas toujours respectés notamment lorsqu'ils ne consomment pas l'entrée car elle n'est pas adaptée à leur goût. Cela a lieu une fois par semaine en période scolaire.

CR réunion périscolaire - Question parents – Lundi 30 juin 2025

08/07/2025 07:52

Messagerie Elus>vimines - Questions des parents d'élèves - Vimines

Nous n'avons en aucun cas supprimer les entrées !

Nous continuons de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, des plats différents et variés, à base de légumes de saison, comme nous l'avons toujours fait. La diversité des menus n'est en rien altérée, bien au contraire. Nos sessions de recherche et développement nous permettent de toujours décliner de nouvelles recettes adaptées au palais des enfants.

Les quantités livrées n'ont pas diminué ; nous les adaptons également à chaque menu de chaque jour, en fonction de l'équilibre entre les différentes composantes présentes.

Nous travaillons pour cela en lien étroit avec les agents des restaurants scolaires, car c'est aussi au moment du service que les quantités servies à chaque enfant doivent être les plus adaptées possibles à aux appétits différents de chacun.

Nous restons attentifs aux retours de consommation de nos repas sur l'ensemble des sites ; cela nous pousse continuellement à nous améliorer en proposant des menus de plus en plus adaptés.

Nous sommes convaincus que l'éducation nutritionnelle se construit aussi à la maison, et que le restaurant scolaire est un complément précieux à cet apprentissage. Nous encourageons les parents à discuter des repas de la cantine avec leurs enfants et à poursuivre cette découverte alimentaire à la maison.

Concernant le prix des repas, il est établi en fonction du coût des matières premières, de la main d'œuvre et des contraintes logistiques liées à l'approvisionnement en produits bruts, locaux et biologiques. Nous nous efforçons de maintenir des tarifs justes tout en garantissant la qualité des ingrédients et le respect des normes sanitaires les plus strictes.

Nous continuerons encore et toujours de faire notre métier : cuisiner pour les enfants des produits de qualité, car leur bien-être et leur satisfaction sont au cœur de nos priorités.