

Et la cantine, c'est comment ?

Depuis plus de vingt ans, c'est le collège Saint Louis qui fournit les repas à l'école Saint André en système de « liaison chaude ». Ce procédé garantit une excellente qualité gustative et ce qui est produit le matin est consommé dans la journée. Tout commence à **6h45** pour le chef cuisinier, Sébastien Raynard, et son équipe (5 personnes et un plongeur). Il s'agit de préparer quotidiennement 1100 repas pour les écoles primaires Saint Louis/Sainte Famille, Saint André et le collège. Dans la légumerie, chacun s'active avant de passer à la salle climatisée pour la finition : assemblage, assaisonnement et mise en bac. Simultanément, la production des plats chauds a débuté. Depuis 2018, les procédures ont été informatisées et Saint Louis est établissement pilote dans ce domaine. Grâce à la tablette, on lit les étiquettes (traçabilité), on contrôle les températures des frigos et on gère les cas particuliers liés aux allergies. Environ 50 enfants sont concernés par un PAI (Projet d'Accueil Individualisé qui prévoit des menus de remplacement). Au niveau de l'hygiène, la tablette permet aussi de vérifier les plannings de nettoyage, avec un lancement d'alerte en cas d'oubli.



A **8h30**, à Saint André, la cloche sonne et les écoliers font leur rentrée. Dans chaque classe, les enseignants pointent les présents, notent combien d'enfants vont déjeuner à l'école. Le « responsable du jour » court à la cantine donner le petit papier. Gwladys collecte tout ça, puis passe dans les classes maternelles avant de téléphoner au collège, à **9h00**, pour indiquer le nombre exact de repas à livrer. A **9h30**, Isabelle et Aurélie commencent leur journée par la mise du couvert. A **9h45**, le boulanger de Tartine et Gourmandise apporte le pain frais (entre 25 et 30 baguettes en fonction du menu). Du côté des cuisines de Saint Louis, il n'y a pas de temps à perdre. A **10h10**, les containers qui contiennent les bacs inox sont chargés pour expédition. Les normes sont très strictes. Pour les plats chauds, la température ne doit pas descendre sous la barre des 65 degrés. C'est au plus 5 ou 6 degrés pour les plats froids. A **10h45**, les containers arrivent.



Après contrôle de température, les aliments chauds sont immédiatement stockés en armoire chauffante et on complète la fiche de liaison. La mise en plat des entrées peut commencer. A **11h30**, il est l'heure pour les personnels de se mettre à table. Dès **12h00**, le premier service va démarrer avec les maternelles et CP. Les grands de CE et CM prendront place pour le second service à **12h45**. A partir de **13h30**, jusqu'à **15h30**, viendra le temps de la vaisselle et du nettoyage.



Chaque jour, c'est une mécanique bien huilée qui fonctionne grâce aux compétences et à l'implication de tous ces personnels. Merci à eux et bon appétit aux enfants !