



En tant que parents représentants de la Voix des Parents, nous avons voulu préparer ce document suite aux nombreuses questions concernant la cantine.

Informations Générales sur la Cantine

Les menus sont élaborés pendant les commissions cantine avec l'infirmière de l'école, des parents représentants, des représentants d'Aşkur et leur diététicienne, la direction et l'APE. Les menus sont initialement préparés par la diététicienne d'Aşkur selon les besoins alimentaires des enfants. Pour les menus de Beyoğlu, l'âge des enfants est spécialement pris en compte. Ils sont ensuite révisés pendant la commission cantine en fonction des remarques des membres présents. Si vous désirez connaître Aşkur de près, vous pouvez cliquer sur ce lien: askurcatering.com.tr

Dans le souci d'une éducation bienveillante, nous essayons de trouver un équilibre entre les plats préférés des enfants et des plats plus sains.

Des visites cantine sur les deux sites (Beyoğlu et Tarabya) sont effectuées régulièrement (1 fois par semaine) par les parents représentants. Ces visites nous permettent, non seulement de voir si les plats sont appréciés par les élèves, mais aussi de tester la qualité gustative ainsi que d'observer la quantité des plats.

La cantine de Beyoğlu

Les repas sont préparés dans la cuisine d'Aşkur située dans la cantine de Beyoğlu. Aucun ingrédient tout prêt n'est utilisé et tous les plats sont cuisinés sur place le jour même.

Les enfants de la GS au CE2 ont 30 minutes de pause déjeuner, sachant que chaque niveau dispose d'un créneau différent. Ces derniers sont donc assis par classe et les tables sont espacées dans la mesure du possible.

Les repas sont servis sur des plateaux. Du yaourt, de la salade (quand c'est inclus dans le menu) et une cruche d'eau sont disposés sur chaque table, les enfants peuvent ainsi se servir seuls ou demander de l'aide aux surveillants. Ces derniers distribuent du pain et du rab pour les enfants qui le désirent.

6 ventilateurs de plafond, les fenêtres et les portes ouvertes permettent une circulation d'air constante.

Les enfants de PS et de MS ont une salle différente avec des chaises et des tables adaptées à leur taille. Ils sont assis par classe et accompagnés par des ASEM et des surveillants. Ils ont 40 minutes pour prendre leur repas.

Entre chaque créneau, toutes les tables, les bancs et le sol sont nettoyés par le personnel d'Aşkur.

Une représentante d'Aşkur qui est responsable de notre établissement seulement est toujours sur place. La cuisine de Beyoğlu est régulièrement inspectée par le personnel d'Aşkur mais aussi par un contrôleur externe.



La cantine de Tarabya



Les repas sont préparés dans les cuisines professionnelles d'Aşkur à Ferahevler. Les plats sont transportés dans des heat-box pour garder leur fraîcheur. Un « salade bar » propose de la soupe, et différentes salades froides. Ces salades varient tous les jours (légumes, féculents, légumineux).

Les classes de Cm1 et de Cm2 sont divisées en 4 groupes de 60 enfants. Elles disposent de quasiment une demi-heure pour déjeuner à des tables respectant la distanciation et où seuls deux élèves peuvent s'asseoir.

Les collégiens et les lycéens montent dans la « cantine tente » qui leur est dédiée. Ils disposent des mêmes plats que les élèves mangeant en bas et ont également un bar proposant des légumes et des salades diverses. En raison du manque de place et du turnover, ils ont moins de temps que les autres niveaux pour manger. L'APE et la direction sont en train de réfléchir conjointement à des solutions pour offrir aux élèves des conditions plus favorables.



Les rôles des parents et la cantine :

Des règles nutritionnelles strictes encadrent les menus de la cantine : équilibre des matières grasses, fibres, produits laitiers...

Mais la cantine ne fait pas tout ! C'est aux parents de compléter l'alimentation de leurs enfants avec les repas du soir et de les encourager à apprécier à minima la cantine...

Par exemple, la consultation des menus de la cantine à l'avance peut aider :

- À penser les menus du soir pour un équilibre de l'alimentation des enfants
- À préparer l'enfant à goûter, découvrir, apprécier ce qui va lui être proposé le midi à la cantine
- C'est aussi l'occasion de parler d'équilibre alimentaire à la maison...

Bon appétit !