



CR commission restauration du 25 septembre 2025



COMMISSION RESTAURATION

Réunion 25 septembre 2025

NOM- PRENOM	FONCTION/STRUCTURE	SIGNATURE
Nathanaël Charbel	adjoint . ni Joane	Excusée
Anprita Quellenec	parents école du P. Douan	Excusée
CHERNAT Emmanuelle	parents école du P. Douan	
LE Bouquin Samane	Directrice - e	
Degeorge Javasse	Responsable neuro	
Le Breton Yannick	adjoint communication patrimoine et parent école sabbatienne	
ALLÉE Tanguy	chef de cuisine	

ORDRE DU JOUR

- La rentrée scolaire
- Le déjeuner parents
- Les formations du personnel
- Les animations et projets de la pause méridienne
- Le projet self
- L'agenda

Pour rappel, la commission restauration est ouverte à tous les parents volontaires des 3 écoles.

Actuellement, l'horaire de rendez-vous est fixé à 18h.

La rentrée scolaire



RAPPEL

TROMBINOSCOPE DU POLE EDUCATION



Isabelle OGER
Responsable du pôle
éducation



Valérie THOMAS
Gestionnaire administrative



Tanguy ALLEE
Chef cuisiner



Charline SCHNEEKLOTH
Référente périscolaire du
Sacré-Cœur et Activ' Ados



Marie LE PEUC'H
Référente périscolaire de
Kerstran et de l'ALSH



Vanessa DEGEORGE
Référente périscolaire du
Pont Douar et du CME

Nous contacter

Pôle éducation, 22 rue Georges Cadoudal, 56400 Brec'h
02 97 57 79 37 // contact-enfance-jeunesse@brech.fr



Nouveaux agents



Aimée
TELO



Kathy LE
PESSEC



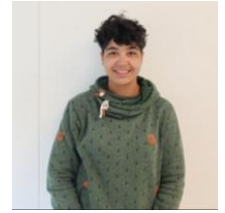
Fabienne
DERRIEN



Desteny
MYFTARI



Valérie
ETIENNE



Catalina
MAJOU



Marion LEBOEUF
Apprentie en BPJEPS

Plan de tables au restaurant

Le plan de table du restaurant a été revu en fonction des effectifs.

Les menus

- [Disponible en ligne sur le site de la commune:](https://www.brech.fr/famille-education/restaurant-scolaire/)

<https://www.brech.fr/famille-education/restaurant-scolaire/>

Le déjeuner parents



« DEJEUNER PARENTS » du 25 septembre

Présents: 6 parents (4 du Pont Douar, 1 du Sacré-Cœur et 1 de Kerstran)

COMMUNICATION: comment avez-vous eu l'info?

Par le mail envoyé 1 mois à l'avance par le pole éducation
Par l'appli « mon village »

COMMENTAIRES REPAS

Entrées: Très bien assaisonnés et concombres croquants
Plat de résistance: Viande très tendre, cuisson du riz impeccable et sauce très bonne

LE LIEU/ L'AMBIANCE

« Moins pire que ce que je pensais »
« Temps de repas semble trop rapide pour les maternelles de Kerstran »
« Petites pièces conviviales pour l'école du Sacré-Cœur »

THEME ABORDE

Le lavage des mains
La pause déjeuner des animateurs et l'accompagnement du repas
Le prix du repas

Jeudi 25

Concombre et feta

**Le Poulet au curry de
Tanguy**

Riz pilaf



Salade de fruit

Les formations du personnel



« le temps du repas : besoins alimentaires et convivialité »

Formation et échange de pratiques pour les équipes « pause méridienne » avec Laurence notre diététicienne le 22/05 et le 5/06.

- Comprendre les besoins alimentaires des enfants (Equilibre d'un repas)
- Faire du temps de repas un temps convivial
- Dépister les troubles de comportement alimentaire chez les enfants



Accompagnement du temps du repas en restauration scolaire: la sensorialité au profit de l'éducation nutritionnelle !

Le territoire d'AQTA a proposé un dispositif complet d'accompagnement **valorisant le temps du repas au sein des établissements scolaires primaires**, intitulé « **Plaisir à la cantine** », entièrement financé par l'ARS et la DRAAF.

Devant le succès de cet accompagnement, AQTA a organisé **une journée de formation** pour les équipes encore non formées par le dispositif.

Son contenu : la néophobie, la sensorialité, la psychologie/sociologie de l'enfant la posture de l'agent. (Cf. pièce jointe)

3 dates proposées : **Le 17 et le 24 septembre**

⇒ 7 agents et 1 élu ont participé

Les animations et projets de la pause méridienne



DEJEUNER DES PARENTS

Il se déroule chaque dernier jeudi du mois, sauf pendant les vacances scolaires, (les dates des repas parents sont affichées sur les menus).

Il fonctionne sur inscription et est destiné aux adultes (parents, enseignants et personnels des écoles

Comment s'inscrire ? Contacter le pôle éducation au minimum une semaine à l'avance (Valérie : 02.97.57.79.37)

Quel est le prix ? 7,50€ (Une facture est envoyée en fin de mois).

Comment cela s'organise ? Le rendez-vous à lieu devant le restaurant municipal, 2 rue Park ar Fetan à 12h à 13h30 (Près de la médiathèque)

Avant le déjeuner, une visite du restaurant est proposée aux personnes présentes par un membre de la commission restauration.

Le repas se déroule au cœur du restaurant. La jauge maximum de participants est de 8 personnes.

GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Chaque mois, l'équipe cuisine prépare un gâteau pour fêter les anniversaires des enfants et des adultes qui sont nés dans le mois.

Le restaurant est décoré dans une ambiance festive et une petite animation met à l'honneur les enfants et adultes concernés.



LA SEMAINE DU GOUT

Animations du 13 au 17 octobre

LA VEILLE DES VACANCES

Les enfants partagent un moment convivial en compagnie de leurs camarades et des animateurs du service enfance-jeunesse. Au menu : déguisements, jeux à thème et distribution de bonbons

Journée du nounours

Journée mondiale de la peluche, le mardi 9 septembre.

À cette occasion, le restaurant municipal a accueilli tout plein d'ours en peluche durant la pause méridienne et même ceux du Bar Breton!

Un doux moment de tendresse pour les plus jeunes, mais aussi pour les animateurs jeunesse qui se sont prêtés au jeu.



Pause lecture de Sami

Mise en place d'un planning hebdomadaire sur le temps de récréation (Activités proposés par les animateurs, activités libres, la pause lecture de Sami...).



Tri des déchets

Tri des déchets

Travail avec le service communication pour que le tri soit davantage pédagogique



Pesée des déchets avec AQTA

Le service Tri et prévention des déchets d'AQTA propose d'accompagner les restaurants scolaires dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Cet accompagnement, financé par AQTA, se matérialise par un diagnostic du gaspillage grâce à des pesées pendant une semaine (Un kit est mis à disposition par l'association « Aux Goûts du Jour »).

Les données sont ensuite analysées par l'association, et un plan de lutte est établi pour trouver des solutions en co-construction avec l'établissement.

Le projet self



LES OBJECTIFS

Souhait de réaliser un self participatif ou collaboratif à partir des CP.

Objectifs:

- Autonomie des jeunes convives
- Notion de choix (plus étendu)
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Service plus fluide (multiplication des flux)
- Optimisation générale du fonctionnement de la distribution des repas
- Vraie valeur ajoutée au service (innovation) restauration scolaire dans une logique de qualité et d'amélioration de travail pour les agents

DIAGNOSTIC-ESQUISSE

Après la réalisation de l'audit visant la faisabilité du projet, nous avons fait appel à un bureau d'études (process cuisine) et un cabinet d'architecte(eeun).

Ces derniers ont réalisé un "diagnostic esquisse globale" prenant en compte, la mise aux normes complète de la cuisine, à savoir, la création d'une nouvelle laverie, la réfection des vestiaires, des sanitaires, de la lingerie et des réserves), avec en parallèle le réaménagement de la salle de restauration en self participatif.

Début octobre, après échanges et discussions, une seconde étude a été demandée, au regard des espaces disponibles, mitoyens au restaurant (médiathèque).

Une restitution sera proposée fin octobre.

L'agenda



- Prochains « repas parents » : Le 27 novembre, le 29 janvier
- Prochaine commission: **Le 29 janvier à 18h en salle des fleurs du pôle éducation**