

# RAPPORT D'ACTIVITÉS DU SERVICE PÉRISCOLAIRE 2025

## Restaurant scolaire

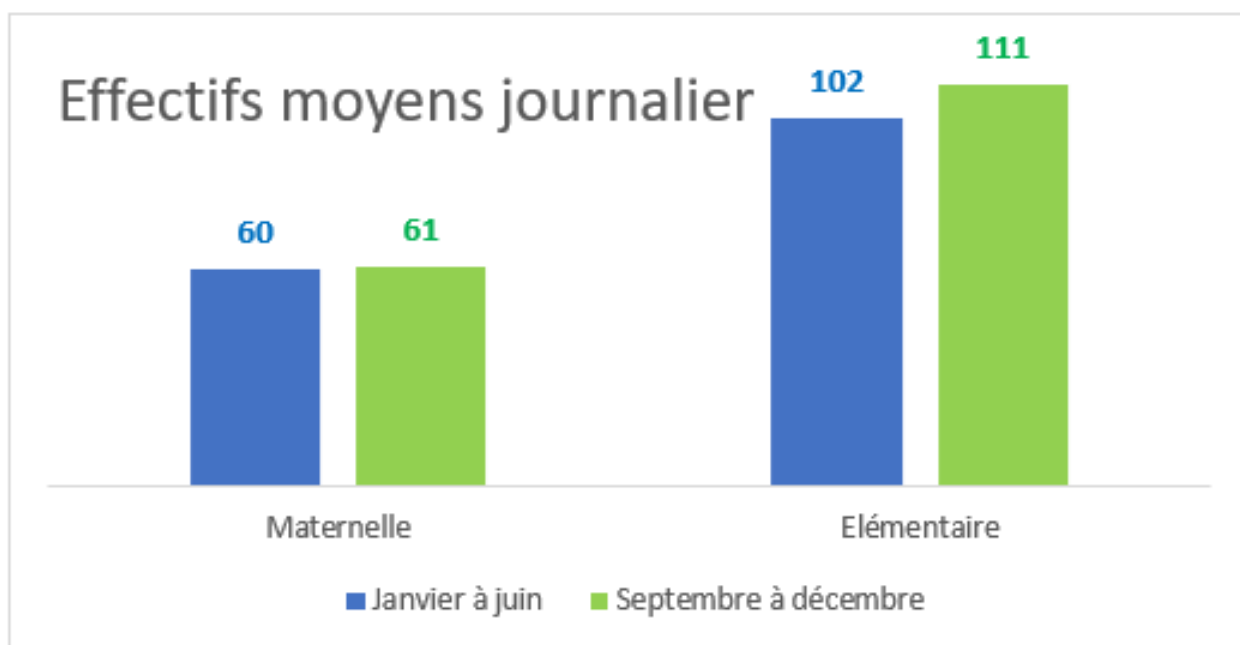
Le nombre annuel de repas servi est de 23 088.

Pour rappel l'année dernière 21 160 soit 1920 repas servis de plus.

### Répartition des repas annuels :

Repas élémentaire : 14 694

Repas maternelles : 8 394



Le service est divisé en deux : les deux classes des petits-moyens et la classe des grandes sections maternelles et les CP de 11h45 à 12h30 puis les 4 classes élémentaires de 12h45 à 13h45.

Lors du temps de cantine, 11 agents sont présents pour assurer au mieux le service en salle, la surveillance dans la cour et le temps de repos pour les enfants de petite section.

Un planning de surveillance de cour et de service en salle est mis en place au mois. Chaque jour est différent afin de permettre aux agents d'intervenir auprès de chaque tranche d'âge sur la semaine. Lors de la surveillance de cour, il est demandé aux agents d'avoir « une surveillance active ». Ce moment n'est pas toujours simple à gérer car ce temps de jeu est long et les conflits de « cour de récréation » sont parfois difficiles à démêler. Le nombre d'enfants étant important, trois agents sont nécessaires pour ce temps de surveillance.

De septembre à février, les CP mangent au premier service. Comme pour les maternelles, les viandes et fruits sont pré-coupés. Puis au retour des vacances de février, ils mangent au deuxième service sauf le jeudi.

De février à juillet, à tour de rôle, selon un planning, les élémentaires mangent au premier service excepté le jeudi. Cela permet aux enfants de manger plus tôt. Et d'avoir un moment plus calme durant le repas.

En décembre, pour les raisons de cycle de piscine, les CE1 ont mangé au 1er service les mardis et jeudis. (Demande de l'enseignant).

Pour les enfants qui ont APC à 12h45 ou 13h, il est aussi possible de les faire manger au 1er service (demande de l'enseignant).

Les enfants mangent à des tables de 6.

On leur demande de se mettre par trois. Cela permet d'avoir à la même table des enfants issus de plusieurs classes. L'équipe d'animation a fait ce choix afin que les enfants se connaissent et favorisent le vivre ensemble.

Pour le service en salle des classes maternelles, cinq agents sont nécessaires, et deux pour les CP.

Le repas de ces derniers demande un temps de préparation spécifique, tout est pré-coupé : viande, poisson et légumes. Les fruits sont aussi épluchés pour les kiwis, oranges et clémentines. Les pommes et poires sont coupées au coupe-pomme. Cela permet de donner aux enfants seulement la quantité qu'ils souhaitent et évite le gaspillage d'un fruit à peine croqué.

Tous les enfants de maternelles ont une bavette à élastique qu'ils peuvent enfiler et enlever facilement. Elles sont disposées à chaque place avant le repas puis rassemblées dans une corbeille par les enfants à leurs départs. Elles sont lavées tous les jours à 60°C et sèchent naturellement.

Pour le service des élémentaires, le service est personnalisé pour tous les besoins des enfants durant les repas (pain, service à l'assiette). Pas de préparation particulière pour les primaires, seuls les fruits comme pommes et poires sont coupés au coupe-pommes.

Le service de cantine est individualisé à chaque enfant selon ses goûts et son appétit. Les animatrices incitent les enfants à goûter sans forcer. Les enfants peuvent aussi être resservis selon les quantités restantes.

Le service en salle n'est pas toujours très agréable car les enfants sont bruyants et se permettent parfois d'avoir un comportement non adapté. (Enfants très mal assis, table très sale...). Nous cessons quelques fois le service ou demandons le silence afin qu'ils prennent conscience qu'ils font beaucoup trop de bruit.

### Le choix des menus

Un produit bio est proposé chaque jour et un plat végétarien chaque semaine. Depuis 2019, la loi Egalim rend obligatoire pour les cantines scolaires de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine.

## Les commandes de repas

Nous utilisons le service à la carte, possibilité de commander des quantités différentes pour chaque composant du repas. L'intérêt est de commander selon les besoins réels et non numériques. Un enfant de maternelle ne mange pas la même quantité qu'un enfant de primaire et certains aliments ont moins la cote que d'autres. S'il reste des entrées, des produits laitage ou des fruits, je peux les déduire de la prochaine commande.

Quand les stocks le permettent, nous pouvons aussi proposer un yaourt ou un fromage si le laitage servi ne plaît pas.

Les menus sont affichés à l'école et à la garderie. Ils sont aussi sur le portail famille et le site de la mairie.

En février, les locaux de Bourg Traiteur ont brûlé. Ils n'ont pas été en capacité de nous fournir les repas jusqu'en juillet. C'est RPC de Manziat qui a pris le relais durant cette période sous la tutelle de BT.

En juin, un nouvel appel d'offre a été fait, c'est RPC de Manziat qui a été retenu pour les trois années à venir.

## Le P.A.I (Projet d'accueil individualisé)

C'est un document écrit et délivré par un médecin scolaire qui précise les adaptations à apporter à la vie de l'enfant en collectivité.

6 enfants sont concernés par un P.A.I. :

-2 enfants apportent le repas complet

-4 enfants apportent le plat qui est à exclure du menu proposé. Pour ces enfants, les menus sont envoyés aux familles. Celles-ci consultent le site de RPC pour connaître les éventuelles allergènes et renvoient un message en indiquant le plat à exclure et fournissent alors le plat de substitution si besoin.

Les parents déposent soit directement à la cantine soit à la garderie le sac isotherme contenant le repas. Après le repas, les contenants sont lavés. Le sac est remis au porte manteau de l'enfant ou est emporté à la garderie.

Les familles ont la possibilité de choisir un régime alimentaire pour leur enfant lorsqu'elles remplissent le dossier périscolaire.

## Le tri

Nous trions au maximum. Une poubelle est spécialement dédiée aux déchets alimentaires et aux serviettes. Elles sont vidées par les cantonniers le mardi et le vendredi. (Compost).

Tous les emballages, barquettes, pots de yaourts, compote... sont recyclables.

Nous demandons aux enfants en fin de repas de trier leur déchet en bout de table. (Ce qui va au bac de tri et le reste au compost)

## Les moments festifs.

Chaque mois, un gâteau est proposé en dessert afin de pouvoir fêter les anniversaires. Les enfants sont rassemblés autour d'un gâteau sur lequel des bougies sont allumées. Tous les copains chantent et les enfants mis à l'honneur soufflent les bougies. (Les gâteaux sont filmés pour des raisons d'hygiène). Une photo des enfants est mise sur le site de la mairie et affichée à la garderie et la cantine.

Pour le repas de Noël, il est demandé aux enfants de venir avec un pull de Noël et un accessoire de tête. Enormément d'enfants ont joué le jeu, merci aux enfants.

Cette année pour le repas de Noël, 187 enfants étaient présents sur 205 enfants inscrits à l'école. Mmes DUCHOSAL et LAVIROTTE sont venues partager ce moment avec nous et les enfants. MERCI !!

Pour la galette des rois, une photo des reines et rois de la galette est mise sur le site de la mairie et sur le panneau d'affichage dans la cour.

Pour le repas de mardi gras, tous les enfants sont invités à mettre leur costume pour le temps du midi.

## Garderie

L'équipe d'animatrice est composée d'une directrice BADF-BAFA-PSC1, de cinq animatrices BAFA-PSC1, une animatrice CAP petite enfance-PSC1, d'une animatrice en formation CAP Petite enfance et d'une animatrice non diplômée. Les temps d'animation de chacune sont organisés pour toute l'année quel que soit le nombre d'enfants accueilli matin et soir.

Les animatrices se réunissent le premier lundi des vacances scolaires pour faire le bilan de la période écoulée et préparer la période à venir.

L'accueil de loisirs périscolaire peut accueillir 30 enfants de moins de 6 ans et 55 enfants de plus de 6 ans.

Des activités à la carte permettent aux enfants de commencer en douceur leur journée avant d'aller en classe pour 8h20. Les animatrices sont disponibles pour accueillir les enfants, discuter et jouer avec eux et proposer différents espaces de jeux et activités.

Après le goûter de 16h30, Des activités diverses sont proposées aux enfants. Les enfants naviguent selon leur envie dans les différentes salles en attendant l'arrivée de leurs parents.

Mme Matuszezak et Mme Clerc proposent une aide aux devoirs le lundi à partir de 17h30 pour les enfants du CE1 au CM2 qui restent tard.

Nous cuisinons de bons gâteaux préparés par les enfants de la garderie du matin, cuits à la cantine et nous les dégustons le soir (chaque vendredi avant les vacances).

Le mardi 1<sup>er</sup> juillet, nous avons offert le goûter aux enfants (cônes vanille-chocolat-fraise).

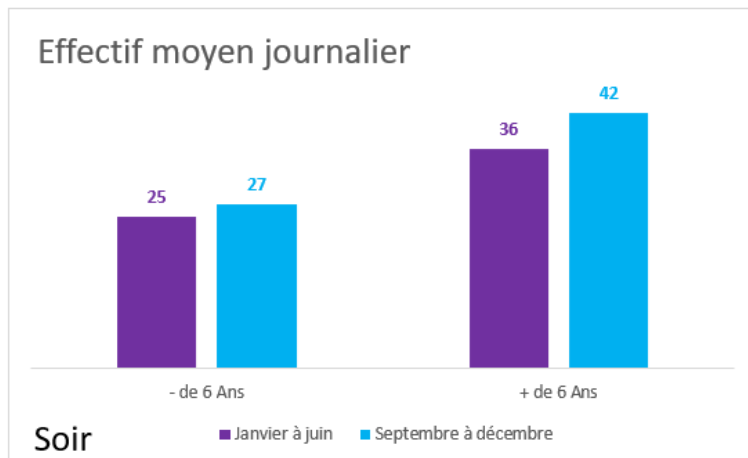
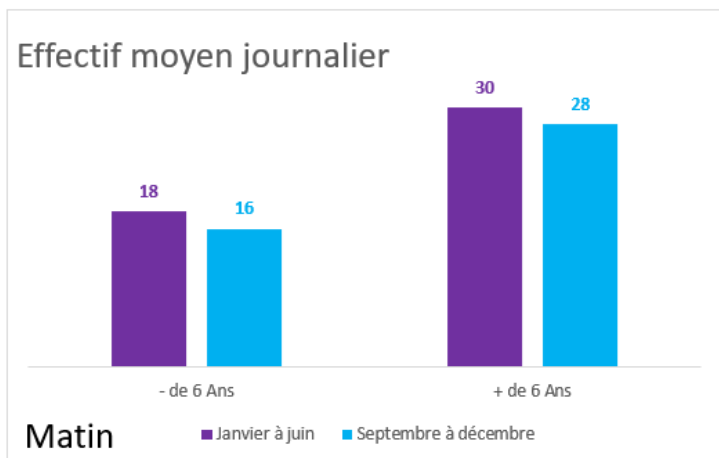
Afin de clôturer l'année scolaire, le jeudi 3 juillet, nous avons organisé une kermesse (jeux extérieurs) dans la cour maternelle et coté structure de la garderie.

En octobre, Béa a organisé une grande chasse aux trésors pour les primaires.

Début décembre, la boîte aux lettres du Père Noël a été installée. Elle a reçu de nombreuses lettres et des réponses ont été faites pour chaque enfant. Le Père Noël a déposé quelques cadeaux lors de son passage à l'école le jeudi 18 décembre.

Une boum a été organisée pour fêter la fin de l'année, elle a rencontré un grand succès !!

En ce qui concerne les effectifs, nous avons accueilli en moyenne en 2025 :



Les validations de réservations et d'annulations de cantine et de garderie sont aussi faites le week-end par la directrice, un temps est dédié pour cela ainsi que pour répondre aux familles (« mails urgents du dimanche soir »).

Depuis la rentrée 2025, les réservations et annulations de garderie peuvent s'effectuer la veille avant 9h au lieu de 48 heures.

L'équipe d'animation est attentive à chaque enfant que nous connaissons bien car nous les côtoyons tous les jours depuis de nombreuses années.

En fin de chaque période, des photos sont mises en ligne sur le site de la mairie. Elles retracent les activités réalisées sur le temps périscolaire.

Cette année, nous avons rencontré des problèmes de recrutement. Il s'est avéré difficile de trouver des personnes diplômées pour la garderie mais aussi pour le temps du midi.

Ma fonction de responsable du périscolaire me permet de faire le lien entre la mairie et l'école, entre les parents et l'école et entre la mairie et les parents.

En août 2025, une réunion publique de représentation du service périscolaire a eu lieu à la salle des fêtes. Ce temps d'échange a permis d'expliquer notre fonctionnement aux parents.

Rapport rédigé par Stéphanie BERRAUD, Directrice des services périscolaires.

Validé par Monsieur le maire et le conseil municipal