

Restaurant scolaire de Racquinghem

Compte rendu intervention Gaspillage

Mardi 27 Janvier 2026 (Service primaire)

api



L'assiette vu par les enfants

	Pâtes - Frites - Poulet - Riz - Carottes râpées - Poires - Pommes - Clémentines - Raviolis - Potage - Menu à thème Suisse (Raclette) - Beignet de calamar - Wrap - Cordon bleu - Petits pois - Ratatouille
	Carottes - Soupe - lentilles - Poisson - Céleri



Observations et réponse au questionnaire

Restaurant scolaire convivial – Trois services distincts pour les maternelles et les primaires
Les maternelles sont servis à table, les primaires se servent directement au self -Choix de prendre entrée et/ou dessert
Les maternelles sont bien encadrés, de petites quantités sont servies pour faciliter la découverte et inciter l'enfant à goûter. Le menu est annoncé. Les enfants savent décrire ce qu'il y a dans leurs assiettes.
Le personnel est à l'écoute des enfants, quantité servie en fonction de leur appétit, incitation à goûter
Les enfants sont contents de venir manger à la cantine et apprécient le moment
Chaque enfant essaie de goûter ce qu'il y a dans l'assiette – Les aliments non appréciés sont pris en petite quantité par l'enfant au self
Possibilité d'être resservi s'il en reste après le passage de tous afin de limiter le gaspillage alimentaire.
Les enfants ont la possibilité de s'asseoir où il le souhaite et de déguster leur repas dans l'ordre qui le souhaite.
Affichage des missions anti-gaspillage

Passage auprès des enfants afin de répondre à leurs questions et réaliser un petit questionnaire

- Les repas servis sont-ils bons
99 % Oui 1 % Parfois 0 % Non
- Avez-vous assez de temps pour manger
98 % Oui 2 % Non
- Y-a-t-il des restes dans votre assiette
7 % Oui beaucoup 67 % Oui 26% Non jamais
 - Si oui, pourquoi
62% car ils n'ont plus faim / 38 % car ils n'aiment pas / 0 % car ils n'ont pas eu assez de temps
- Y-a-t-il également des restes dans votre assiette à la maison :
30% Oui 70 % non jamais
 - Si oui, pourquoi
62 % car ils n'ont plus faim 38 % car ils n'aiment pas

Les enfants sont très intéressés par l'alimentation et souhaite réduire le gaspillage alimentaire.
Résultat pesée des déchets du 27/01/2026 :
En moyenne 120 g de déchets par enfant
Reste non servie : 2,8 kg de carottes et 800 g de petits pois (ce jour 15 absents)
Présentation des missions anti gaspillage
Sensibilisation des enfants pour goûter systématiquement les plats.

Scolaire

« L'équilibre alimentaire »



« Les missions anti-gaspillage »



Mes 5 Missions Anti-Gaspillage avec **LA TEAM**

MISSION 1 :
Je ne gaspille pas le pain
Je prends = Je mange

MISSION 2 :
Je pense à boire
et à finir mon verre d'eau

MISSION 3 :
Je finis mon repas
J'ai encore faim ?
Je vérifie si j'ai bien tout mangé :
mon entrée, mon plat, ma
garniture et mon dessert.

MISSION 4 :
Ni trop ni trop peu !
La quantité de viande servie
correspond à mes besoins et à
mon âge.

MISSION 5 :
J'organise mon plateau
pour faciliter le tri avant de sortir

api

C'est quoi un repas Végétarien ?

C'est quoi un repas végétarien ?

C'est un repas où il n'y a pas de viande, ni de poisson dans l'assiette.

Ok c'est bon pour moi et pour la planète aussi ?

Diminuer sa consommation de viande et de poisson est une solution de restauration plus respectueuse de l'environnement, la culture des céréales et de légumineuses étant moins polluante.

Je vais manquer de Protéines alors ?

Les protéines sont très importantes pour notre corps car elles construisent nos muscles. Heureusement, d'autres aliments r'apportent les protéines dont tu as besoin. On en trouve :

- dans les produits laitiers,
- dans les oeufs,
- dans l'association légumineuses et céréales

Le repas végétarien permet de découvrir de nouvelles saveurs tout en gardant le plaisir et les bienfaits des aliments !

api

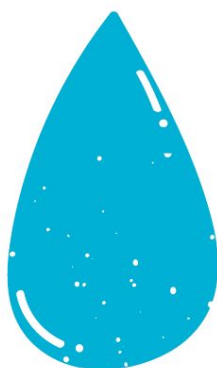


Merci de votre participation



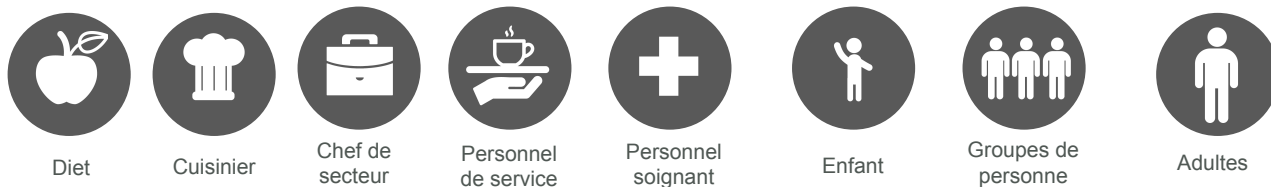


L'eau, c'est précieux!
Il ne faut pas la gaspiller!



pictos

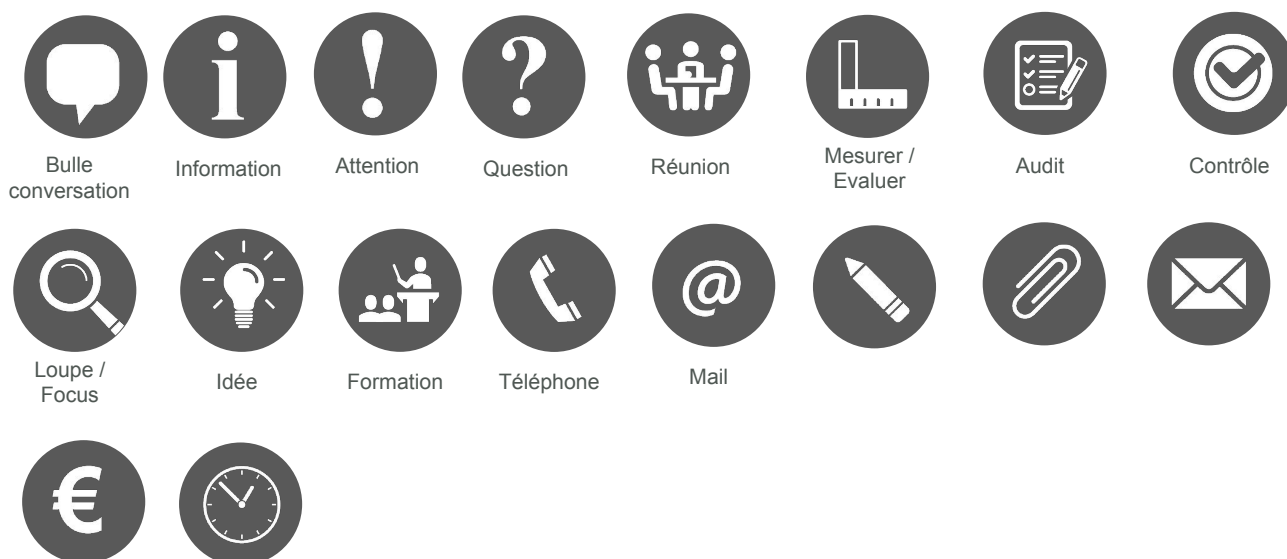
Personnages :



Evaluation des menus :



Symboles :



Autres :

