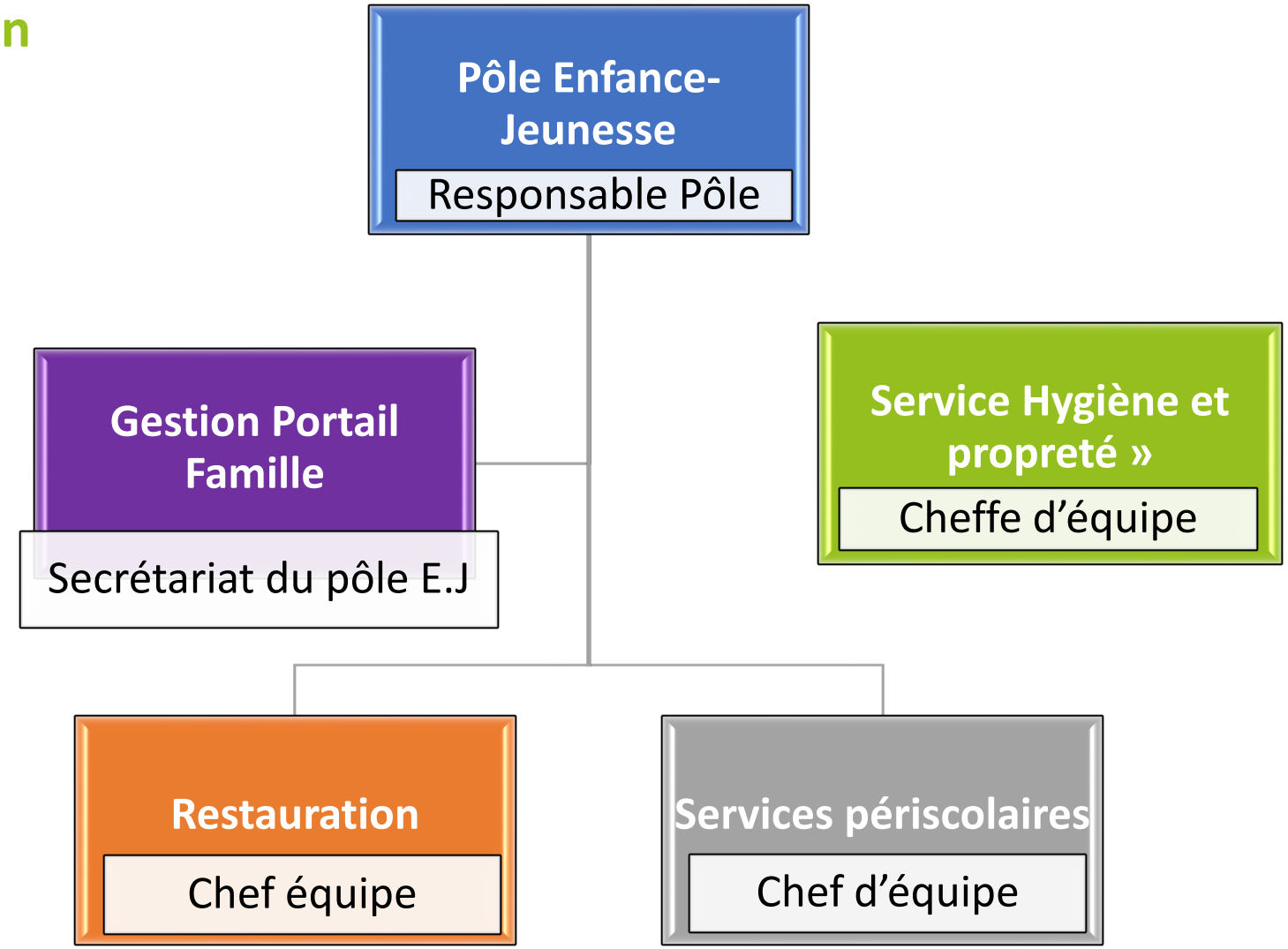
EXTRAIT DE LA COMMISSION « AFFAIRES SCOLAIRES ET PÉRISCOLAIRES »

du 18/11/2025

Rencontre avec les associations de parents d'élèves (APE et APEL)

LES SERVICES PÉRISCOLAIRES

Organisation



LES SERVICES PÉRISCOLAIRES LE PERSONNEL

Pause méridienne

Effectif : 31 personnes

- 3 personnes dédiées à 100% au périscolaire
  - Le chef d'équipe périscolaire
  - Le chef d'équipe cuisine et le second de cuisine
  - L'agent en charge du secrétariat du pôle (gestion portail Famille)

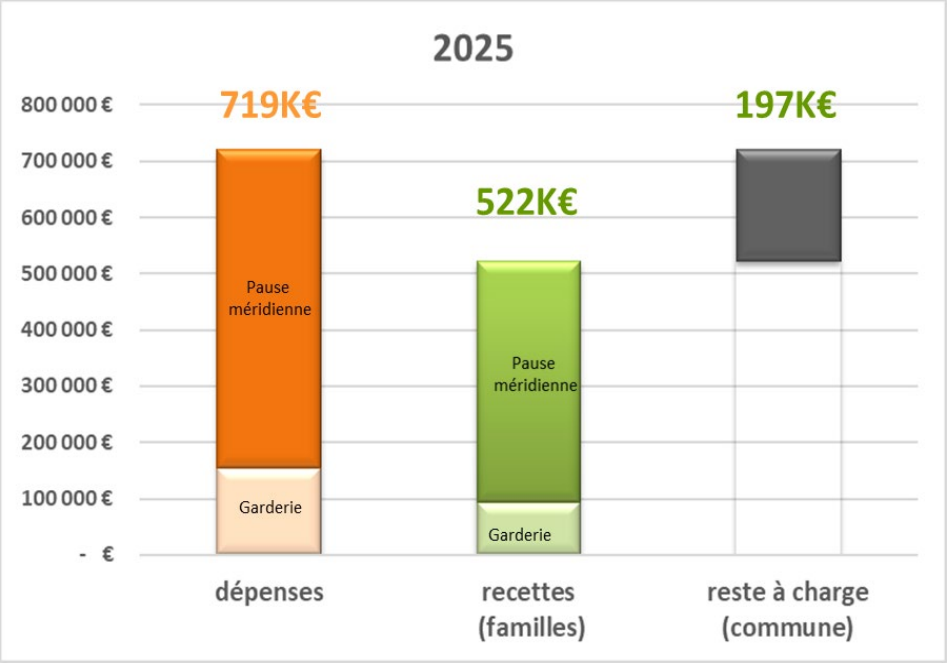
- 5 ATSEMs sur le temps du midi pour la maternelle publique
- 1 animatrice Jeunesse (évolue à l'Adosphère et au périscolaire)
- Quelques AESH (Accompagnant Enfant en Situation de Handicap)
- La plupart des agents partagent leur temps de travail entre le service périscolaire et le service hygiène et propreté

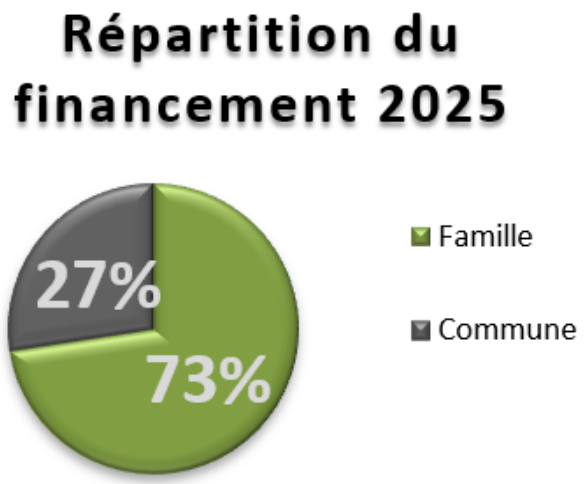
Garderie

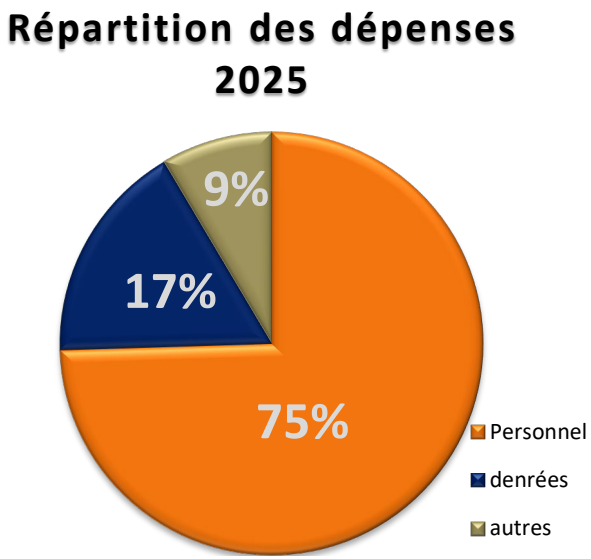
Effectif :

- 4 agents le matin
- 10 agents le soir
- 6 « renforts » de 16h30/17h00 (gestion de la transition)

LES SERVICES PÉRISCOLAIRES LE BUDGET







Quelques points à noter :

- La participation communale est de 27%
- Les dépenses de personnel ont augmenté de 27% lors des 4 dernières années
- Les différentes actions pour réduire le gaspillage (loi Egalim) ont permis de contenir l'augmentation de la hausse des denrées alimentaires.

LA RESTAURATION SCOLAIRE L'ÉLABORATION DU MENU

Pour l'élaboration des menus, l'équipe cuisine s'appuie sur le GEMRCN, le *Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition.*
Cet outil officiel donne des recommandations précises pour garantir la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants.
Il définit notamment :

- Les **fréquences de consommation** de chaque type de produit
- Les **grammages** adaptés selon les tranches d'âge

L'équilibre des repas n'est donc pas pensé sur un repas en particulier, mais bien sur un **cycle de 20 repas.**
Nous suivons également les recommandations du PNNS *Programme National Nutrition Santé* et respectons les obligations des lois Egalim 1 et 2.

A cela, s'ajoutent des contraintes budgétaires et techniques (coût, capacité de production, approvisionnement, gaspillage, etc…)

L'objectif est d'offrir des repas de qualité, préparés sur place, variés et équilibrés tout en restant dans un cadre réaliste et responsable.

LA RESTAURATION SCOLAIRE

LA COMMUNICATION AUX FAMILLES

Tous les mois, le service restauration publie sur le site internet communal:

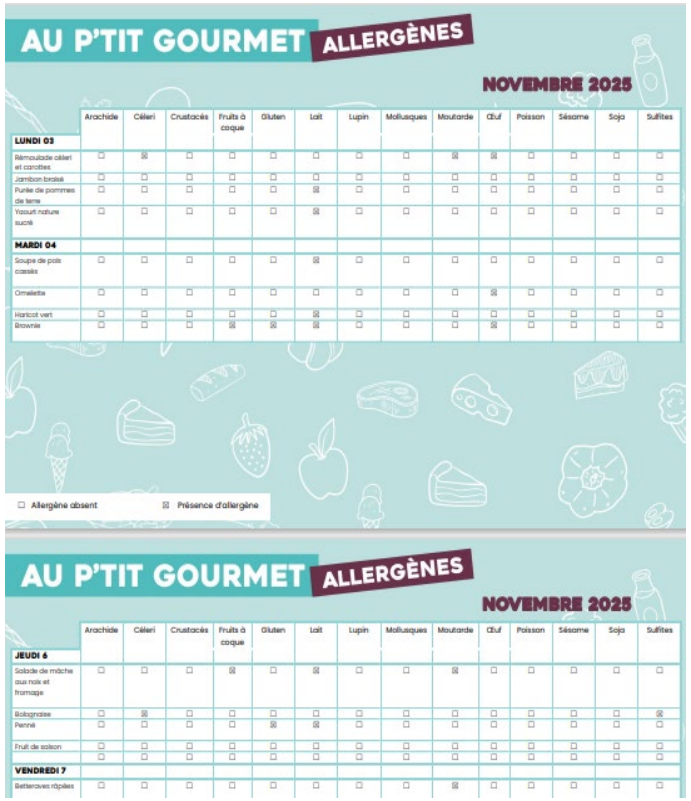
Le menu du déjeuner

AU P'TIT GOURMET MENUS

NOVEMBRE 2025

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Rémoulade de céleri et carottes Jambon braisé Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré	Soupe de pois cassés Omelette Haricot vert Fromage Brownie	Salade de mâche aux noix et fromage Bolognaise Penné Fruit de saison	Betteraves râpées Filet de poisson frais Gratin de choux-fleurs Compote de pommes Biscuit breton
LUNDI 10	**MARDI 11**	**JEUDI 13**	**VENDREDI 14**
Soupe de poireaux Steak haché Petit pois carottes Crème dessert	Férié	Friand au fromage Pilon de poulet grillé Purée de potimarons Fruit de saison	Salade d'endive aux noix Gratin de raviolis aux épinards / sauce tomate Eclair au chocolat
LUNDI 17	**MARDI 18**	**JEUDI 20**	**VENDREDI 21**
Salade de concombre à la crème Sauté de dinde au curry Riz Donuts au sucre	Œuf mayonnaise Hachis parmentier aux lentilles et butternuts Petit suisse	Saucisson sec et cornichons Filet de poisson frais Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison	Montagnard Soupe savoyarde Croziflette Salade verte Muffin à la myrtille
LUNDI 24	**MARDI 25**	**JEUDI 27**	**VENDREDI 28**
Salade jambon et emmental Saucisses lentilles Crêpe au caramel au beurre salé	Salade piémontaise végétarienne Steak de fromage Purée de carotte Fruit de saison	Velouté de tomate et vermicelles Rôti de bœuf Julienne de légumes Yaourt brassé aux fruits	Carottes râpées à l'orange Filet de saumon Pommes vapeur Poire au sirop

Les allergènes



AU P'TIT GOURMET ALLERGÈNES

NOVEMBRE 2025

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 03														
Rémoulade céleri et carottes	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐
Jambon braisé	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Purée de pommes de terre	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Yaourt nature sucré	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MARDI 04														
Soupe de pois cassés	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Omelette	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐
Haricot vert	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Brownie	☐	☐	☐	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

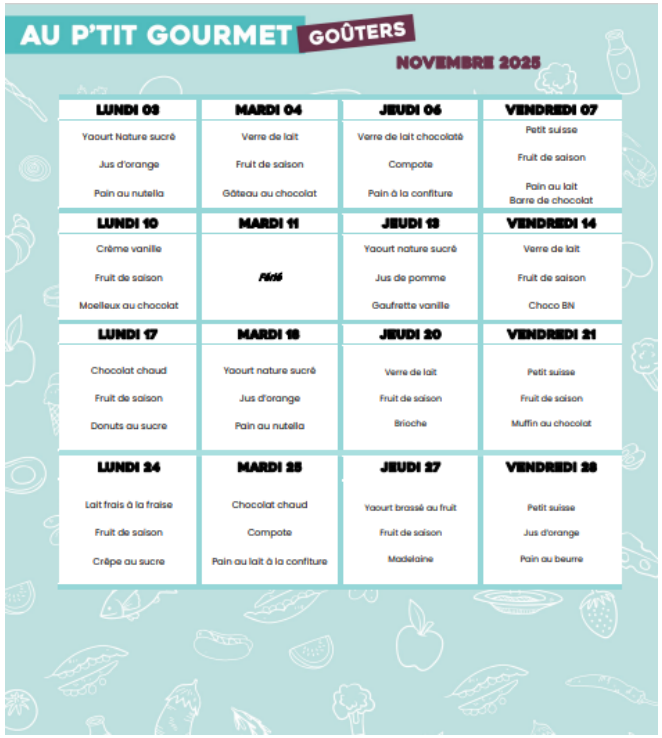
☐ Allergène absent ☒ Présence d'allergène

AU P'TIT GOURMET ALLERGÈNES

NOVEMBRE 2025

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
JEUDI 6														
Salade de mâche aux noix et fromage	☐	☐	☐	☒	☐	☒	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐
Bolognaise	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒
Penné	☐	☐	☐	☐	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fruit de saison	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VENDREDI 7														
Betteraves râpées	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

Le menu du goûter



AU P'TIT GOURMET GOÛTERS

NOVEMBRE 2025

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Yaourt Nature sucré Jus d'orange Pain au nutella	Verre de lait Fruit de saison Gâteau au chocolat	Verre de lait chocolaté Compote Pain à la confiture	Petit suisse Fruit de saison Pain au lait Barre de chocolat
LUNDI 10	**MARDI 11**	**JEUDI 13**	**VENDREDI 14**
Crème vanille Fruit de saison Moelleux au chocolat	Férié	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gaufrette vanille	Verre de lait Fruit de saison Choco BN
LUNDI 17	**MARDI 18**	**JEUDI 20**	**VENDREDI 21**
Chocolat chaud Fruit de saison Donuts au sucre	Yaourt nature sucré Jus d'orange Pain au nutella	Verre de lait Fruit de saison Brioche	Petit suisse Fruit de saison Muffin au chocolat
LUNDI 24	**MARDI 25**	**JEUDI 27**	**VENDREDI 28**
Lait frais à la fraise Fruit de saison Crêpe au sucre	Chocolat chaud Compote Pain au lait à la confiture	Yaourt brassé au fruit Fruit de saison Madeleine	Petit suisse Jus d'orange Pain au beurre

LA GARDERIE LES ACTIVITÉS ET L'ANIMATION

Un planning thématique avec les activités liées est préparé pour l'année scolaire.

Activités thématiques à visée éducative

Période	Thématiques	Activités	Supports/Outils
Du 3 novembre au 19 décembre 2025	***Expressions artistiques***	***Elémentaire***	
Développer l'expression écrite et orale, travailler sur l'écoute, étudier des techniques, mieux appréhender un contexte de création		Représentations dans l'espace	Créations graphiques/manuelles
		Cartographie	Fresque collective
		Appropriation de techniques d'écriture	Création musicale
Du 3 novembre au 19 décembre 2025	***Expressions artistiques***	***Maternelle***	
Développer le sens de l'observation et la sensibilité des enfants, éveiller aux formes artistiques et culturelles		Découverte de la géométrie	Créations graphiques/manuelles
		Dextérité	Mandalas
		Expression artistique	Création musicale
Du 5 janvier au 13 février 2026	***Santé et alimentation***	***Elémentaire***	
Sensibiliser à l'importance de manger des fruits et des légumes Identifier, nommer et goûter des fruits et des légumes, Introduire à la notion d'alimentation diversifiée, apprendre à constituer un petit déjeuner équilibré		Sensibilisation aux fruits et légumes	Supports à l'échange
		Découverte d'aliments	Brainstorming/écriture autour des aliments déjà connus et à découvrir
		Créations de supports d'animation	Mots casés
		Associer fruits et légumes et leurs saisons	Jeu du memory
		Sensibilisation au tri des déchets (dérushage)	Pop-ups avec papier de récupération
Du 5 janvier au 13 février 2026	***Santé et alimentation***	***Maternelle***	
Identifier les différents repas d'une journée, Découvrir des goûts, des couleurs, des textures		Sensibilisation aux fruits et légumes	Jeu de cartes pédagogique avec devinettes
		Associer fruits et légumes et leurs saisons	Jeu du memory
		Réalisations graphiques	Coloriages et découpes à partir de patrons
		Créations manuelles	Objets de récupération ex : gobelets en carton
Du 2 mars au 10 avril 2026	***Harcèlement***	***Elémentaire***	
Outils et supports afin de sensibiliser à la lutte contre le harcèlement, prévenir le harcèlement scolaire		Expression de ressentis et de vécus	Animation de débats
		Etude des postures : auteur, victime, témoin	Création d'un visuel élaboré collectivement
		Sensibilisation/prévention du harcèlement	Photolangages, vidéos, jeux de rôle
Du 2 mars au 10 avril 2026	***Harcèlement***	***Maternelle***	
Outils et supports afin de sensibiliser à la lutte contre le harcèlement, favoriser l'expression des émotions		Sensibilisation	Lectures adaptées
		Productions plastiques et visuelles	Créations de masques interprétant des émotions
		Expression de ressentis et émotions	Vidéos (en s'appuyant sur les personnages)
Du 27 avril au 3 juillet 2026	***Activités sportives et de plein air***	***Elémentaire***	
Sensibiliser au bien-être, aux valeurs de respect et à la mixité, au dépassement de soi, hygiène de vie + Interventions des éducateurs sportifs de JA Bréal foot		Sensibilisation aux valeurs du sport	
		Découverte de nouvelles pratiques	Dodgeball, tchoukball, kin-ball
		Sensibilisation aux relations garçons-filles	Tournois comportant tennis de table, baby-foot, tennis-ballon
		Approche de techniques de danse	Création chorégraphique et restitution scénique en fin d'année scolaire
		Sensibilisation à la santé et au bien-être	Étirements, posture, gestes à adopter
Du 27 avril au 3 juillet 2026	***Activités sportives et de plein air***	***Maternelle***	
Sensibiliser au bien-être, aux valeurs de respect et à la mixité		Sensibilisation aux valeurs du sport	
		Parcours avec notion d'équilibre	Marelle, échasses, draisiennes
		Sensibilisation aux relations garçons-filles	Olympiades ex : courses de relais
		Ateliers motricité	Béret, passage de la rivière, balle assise

QUESTIONS / RÉPONSES

QUESTIONS DE L'APE - PAUSE MÉRIDIENNE

- L'équilibre des repas et l'importance de l'alimentation pour la concentration des enfants.
- Les représentants de parents d'élèves souhaitent également aborder la question de l'équilibre des repas servis au restaurant scolaire.
  L'alimentation joue un rôle essentiel dans le bien-être, la santé et la concentration des enfants tout au long de la journée scolaire. Certains parents expriment le souhait de *mieux comprendre la composition des menus*, *leur élaboration et leur équilibre nutritionnel*, notamment en lien avec les besoins spécifiques des enfants d'âge scolaire.
- Plusieurs parents se déclarent prêts à collaborer avec la municipalité et le service de restauration pour réfléchir ensemble à des pistes d'amélioration : ateliers, échanges sur les menus, sensibilisation à l'alimentation équilibrée, ou communication renforcée auprès des familles.

Réponses

- *La présentation de la restauration démontre que l'équilibre alimentaire est bien pris en compte dans l'élaboration des menus, et ce sur la base de recommandations réglementaires imposées (GEMRCN).*
- *Un enfant ne prend au maximum que 12 % de ses repas au restaurant scolaire (hors goûter). L'équilibre alimentaire est avant tout à prendre en compte globalement par la cellule familiale.*

QUESTIONS/ RÉPONSES

QUESTIONS DE L'APE - PAUSE MÉRIDIENNE MATERNELLE :

- Les représentants de parents d'élèves souhaitent exprimer une inquiétude concernant la gestion du temps de repas à partir de janvier, avec l'arrivée des nouveaux élèves de Toute Petite Section (TPS).
- Compte tenu du nombre d'enfants supplémentaires attendus et de la charge déjà importante pour le personnel encadrant, nous nous interrogeons sur les moyens humains et organisationnels prévus pour garantir des conditions de repas sereines et adaptées aux plus jeunes.
- Pourrait-on avoir des précisions sur les ajustements envisagés (effectifs, encadrement, répartition des groupes, horaires, etc.) afin d'assurer le bien-être et la sécurité de tous les enfants pendant ce temps clé de la journée ?

Réponses

- *Il n'y a aucune mesure particulière pour l'accueil des enfants de TPS. Ceux-ci sont intégrés avec leurs classes respectives. Les agents des services périscolaires font face à cette situation régulièrement.*
- *La surcharge des agents est principalement liée aux problèmes de propreté de certains enfants.*

QUESTIONS/ RÉPONSES

QUESTIONS DE L'APE – PAUSE MÉRDIENNE ÉLÉMENTAIRE :

- Quantités servies
  De nombreux enfants rapportent ne pas manger à leur faim et sortir de table encore affamés.
- Le pain serait limité à une seule tranche, faute de stock suffisant, ce qui ne permet pas toujours aux enfants
  (notamment les plus grands) de compléter leur repas.

Réponses :

- *A chaque passage au self, l'enfant se voit proposer 3 tailles d'assiette « S, M, L ».*
- *Limitation sur le pain : faux, les stocks étant supérieurs aux besoins*
- *Certains enfants ne consomment pas le menu du jour en intégralité (aliments « détestés », peu et/ou pas consommés à la maison, concentration sur les aliments préférés) → service systématique des composantes du plat de résistance par l'équipe*
- *Certains enfants n'estiment pas correctement leur « faim du jour » (prennent trop ou pas assez)*

QUESTIONS/ RÉPONSES

QUESTIONS DE L'APE - GARDERIE DU SOIR MATERNELLE

Goûter :

- Plusieurs parents constatent que les enfants ont encore faim en sortant de l'école et réclament un second goûter. Pourrait-on étudier la possibilité d'ajuster les quantités proposées, ou de mettre en place un second service pour répondre aux besoins des enfants ?
- Le visage et les mains des enfants sont-ils nettoyés après le repas et le goûter ? Pourrait-on avoir des précisions sur l'organisation de ces temps et les pratiques mises en place pour le confort et l'hygiène des enfants ?

Réponses :

- *La composition du goûter et les quantités servies sont définies afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants (GEMRCN).*
- *Le nettoyage du visage et des mains apparaît comme une évidence pour des professionnels de l'Enfance.*

ACTIONS D'AMÉLIORATION

- Réunion avec les délégués de classes avant chaque période de vacances?
- Cahier à la sortie du restaurant pour que les enfants puissent faire part de leurs remarques ?
  (Recensements des commentaires des enfants sur la pause méridienne)
- Passer la consigne aux enfants qu'ils peuvent s'adresser au responsable périscolaire ou à un autre agent.
- Demander aux familles de prendre rendez-vous avec le responsable périscolaire ou l'adjoint aux affaires scolaires et périscolaires.
- Ne pas attendre un conseil d'école pour remonter les problèmes : écrire un message sur le portail famille
- Continuer à remonter les problèmes à l'ensemble du service, mais sans généralisation, ni jugement.
- Stabilisation du personnel périscolaire (titularisation, formation, collaboration avec Les Bruyères)

UN AVIS QUI PEUT COMPTER…

Mairie
2, rue de Bruz – 35310 Bréal-sous-Montfort
02 99 60 41 58 – mairie@brealsousmontfort.fr

www.brealsousmontfort.fr

Internal