



COMMISSION AFFAIRES SCOLAIRES ET PERISCOLAIRES

Réunion du 15 juin 2026

ORDRE DU JOUR

1. Bilan périscolaire (second semestre 2026)
2. Echanges avec l'APE et l'APEL

PRESENTS

La feuille d'émargement est jointe au présent procès-verbal.

POINT 1 : Bilan périscolaire (second semestre 2026)

Contexte / problématique :

A l'instar du précédent mandat, la commission affaires scolaires et périscolaires convie les membres des associations de parents d'élèves que sont l'APE pour l'école publique Pierre LEROUX, et l'APEL pour l'école privée St Jeanne d'Arc, et ce à deux reprises durant l'année scolaire. A noter que les directeurs d'école/chefs d'établissement sont invités et y participent. Ce compte-rendu retrace la rencontre ayant eu lieu le 15/06 à 18h15 en salle du Conseil à la mairie de Bréal/Montfort.

L'objectif de cette dernière consiste à pouvoir présenter quelques éléments du bilan périscolaire, notamment certaines informations concernant le budget, la répartition du financement et la répartition des dépenses de l'année civile 2025. Par la suite, sont abordées les doléances/questions des familles quant aux différents temps périscolaires (restauration scolaire et garderies). Celles-ci sont synthétisées par les deux associations et sont transmises au pôle Enfance Jeunesse en amont de la commission afin de pouvoir établir un support visuel (PowerPoint) projeté le jour J. Enfin, un compte-rendu est réalisé post-réunion et mis en ligne sur le site communal.

POINT 2 : Echanges avec l'APE et l'APEL

Résumé synthétique :

Sujet : Les inscriptions

Questions/réponses :

- **« L'inscription tardive est refusée, pourquoi ? »**
 - Une inscription « classique » sans majoration n'est possible que 14 jours en amont avant 10h (cf règlement périscolaire disponible sur la page d'accueil du portail Famille)
- **« Impossible de réserver moins de 48h avant, même avec majoration ? ».**
 - Possibilité de réserver la restauration scolaire jusqu'à 48h en amont (majoration de 5%)
 - Possibilité de réserver la restauration scolaire moins de 48h en amont via un mail PF en indiquant nom, prénom, classe et école de l'enfant
 - Même sans réservation (majoration 20%), l'enfant sera accueilli et déjeunera car le contraire est inenvisageable et illégal.
- **« Le délai d'inscription juste 14 jours avant pourrait-il être ramené à 7 jours ? »**
 - La demande est entendue et sera traitée lors d'une prochaine commission affaires scolaires et périscolaires.

Sujet : L'accueil

- « **Très bien. Bon accueil, personnel bienveillant** ».
 - « **Domage que ce soit expéditif le matin** ».
 - « **On apprécie qu'il puisse jouer en extérieur lorsqu'il fait beau** ».
 - « **Les enfants nous remontent que la salle polyvalente est trop bruyante** ».
- Les horaires de garderie : 7h15/8h30 (navettes vers les écoles comprises)
 - Proposition systématique d'accès à l'extérieur dès que la météo le permet (matin et soir)
 - Salle polyvalente : seul lieu abrité possible pour les activités pédagogiques + 2 salles de classes uniquement le soir (devoirs/activités calmes en autonomie)

Sujet : La mise en place d'une aide aux devoirs lors de la garderie du soir

- « **Plusieurs demandes de parents ont été formulées sur la mise en œuvre d'une aide aux devoirs / étude surveillée, avec paiement si nécessaire** »
- Le message est entendu. La révision des services de l'accueil périscolaire fait partie du programme annoncé par la Municipalité quant au mandat 2026-2032. Par conséquent, un groupe de travail va donc être créé dès la rentrée 2026, il sera composé de membres de la commission et de techniciens du pôle Enfance Jeunesse.
 - Une autre hypothèse est ouverte aujourd'hui pour de l'aide aux devoirs personnalisée avec quelques bénévoles. Elle pourrait voir le jour courant de l'année 2026/2027.

Sujet : Le goûter :

- « **Mon enfant a encore faim après le goûter, qu'en est-il ?** »
- La composition du goûter et les quantités servies sont définies afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants et respecte le (GEMRCN).

PETIT DEJEUNER, GOÛTER, COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Pain	40	50	80
Céréales	35 à 35	40 à 45	50 à 60
Pâtisseries séchées (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30	30	50
Pâtisseries type quatre quarts	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	20	20	30
Fruits crus ou cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	30	30	30
Lait demi écrémé du petit déjeuner (en ml)	200	200	250
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	125	125	250
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml)	125	125	200
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Fromage blanc	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Fromage	18 à 20	18 à 20	18 à 40
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Beurre	II	II	18

- Recommandation nutrition : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), juillet 2015.

- Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque tranche d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.
- Pour les enfants en maternelle et en classe élémentaire, il est impératif de prévoir des grammages spécifiques pour les dîners, les besoins en nutriments n'étant pas ceux des déjeuners (moins d'aliments protidiqes, plus de légumes, céréales, produit laitier et fruit).
- Le second de cuisine de l'équipe cuisine du restaurant scolaire « Le p'tit gourmet » ajoute qu'un ou deux produits laitiers, un fruit, une compote ou autres « tartinables » et plusieurs tranches de pain sont proposés au quotidien afin de pouvoir combler les apports nutritionnels nécessaires lors du goûter.

Sujet : La communication des adultes envers les enfants

- **« Certains adultes crient beaucoup sur les enfants (à plusieurs reprises) »**
- **« Est-ce que les personnes parlent fort parce qu'il y a beaucoup de bruit, ou bien crient-elles dans le sens « énervé » ? »**
- Le pôle Enfance Jeunesse reconnaît que certains agents (minoritaires) n'ont effectivement pas une forme de communication adaptée, ni même un positionnement professionnel adéquat envers les enfants. Cela peut-être du notamment à un turn-over assez régulier d'une partie de l'équipe provoqué par les absences des titulaires qui sont remplacés par des agents intérimaires ou bien des agents issus du CDG 35. Ces derniers ne sont, parfois, pas assez formés au domaine de l'Enfance même si lors du recrutement, ces aspects et prérequis sont fortement souhaités.
- D'autre part, et afin de professionnaliser au maximum les agents périscolaires qui interviennent, plusieurs formations en interne (via le chef d'équipe périscolaire), et d'autres via le CNFPT sont organisées à l'année, avec notamment un objectif de départ en formation de 20% de l'équipe. En parallèle, des actions de sensibilisation viennent parachever ce processus lors des réunions périscolaires menées par le chef d'équipe périscolaires.
- A noter que lors de manquements graves à leurs missions, certains agents sont reçus, des rappels à l'ordre sont effectués, ces derniers peuvent avoir pour conséquence une sanction et/ou une non-reconduction de leur contrat (agents en CDD).
- Afin de réduire les nuisances sonores au sein des salles de restauration, un système d'indicateur de bruit va être proposé en test dans une salle du restaurant ; si les résultats sont probants, il pourrait être déployé à l'ensemble des salles. Il consiste à faire varier la luminosité de l'éclairage en fonction du niveau de décibel enregistré : du vert vers le rouge.

Sujet : Service lors de la pause méridienne (11h30-13h30):

- **« Serait-il possible de changer l'ordre des classes tout au long de l'année pour que ce ne soit pas toujours les mêmes en dernier ? »**
- L'ordre de passage est travaillé en fin d'année scolaire N pour l'année N+1 avec les directeurs d'école selon la prise en compte des effectifs prévisionnels scolaires N+1 (par niveau/par classe).

- **« Pour quelles raisons les enfants plus âgés mangent-ils après des plus jeunes ? »**
- La rotation ne peut s'effectuer principalement que sur les CM1 et CM2 → respect du principe de la chronobiologie de l'enfant.
- Définition de la chronobiologie : Elle correspond à l'étude des rythmes biologiques dans l'organisme. Les chercheurs ont découvert de nombreux mécanismes de régulation des horloges internes et montré que leur dérèglement peut avoir des impacts majeurs sur la santé.
- Un rythme biologique correspond « à la variation périodique ou cyclique d'une fonction spécifique d'un être vivant », qu'il soit d'origine physiologique ou biochimique. On en distingue trois types : circadien, infradien et ultradien.
- **« Y a-t-il suffisamment de personnel en salle pour surveiller les enfants ? »**
- L'effectif des adultes encadrants est défini selon les besoins du service.
- **« Les petits ont-ils finalement des bavoirs à la cantine ? »**
- Les bavoirs sont en cours de commande et seront expérimentés dès la rentrée prochaine (idéalement durant une semaine avant le 03/07).
- **« Pourrions-nous mettre un place une liste de parents bénévoles qui pourraient coudre par exemple 5 serviettes avec une attache pression ? »**
- L'action « couture » est inutile car les bavoirs sont déjà équipés d'un élastique, ils sont de taille standard (facile à mettre et à enlever) et ont déjà été expérimentés en maternel sur d'autres communes. Il s'agit de bavoirs dédiés au fonctionnement de la restauration collective donc adaptés (utilisation, taille, matière, lavage, stockage, etc...)
- **« Une visite un midi par les parents 1 fois pour voir comment cela se passe est-elle envisageable (par petits groupes peut-être pour ne pas perturber les enfants) ? »**
- Une visite en présence des membres de l'APE, de l'APEL et de la commission affaires scolaires et périscolaires a eu lieu le 11 juin dernier, elle a été suivie d'un repas au restaurant scolaire. La prochaine visite accompagnée d'un repas sera planifiée vers octobre/novembre 2026.
- Deux visites et repas auront lieu chaque année

Sujet : Equilibre des menus

- **« Très bien. Les repas sont qualitatifs, les enfants rentrent en nous disant qu'ils ont bien mangé et que c'était bon ».**
- **« Les menus de la cantine ne nous paraissent pas assez équilibrés »**
- **« Encore beaucoup de desserts sucrés et trop fréquents dans la semaine »**
- Le choix des desserts et leur fréquence sont convenus en concertation au sein de l'équipe cuisine. A sa tête, un chef cuisinier fort d'une expérience de plus de 35 ans, conscient des apports nutritionnels et de l'équilibre d'un repas.

- Par ailleurs, certains desserts dits « trop sucrés » sont une constituante difficilement contournable de repas à thème tels que les repas « découverte des régions de France » et/ou les repas « découverte de la cuisine du monde » : quel serait un repas marocain sans sa « corne de gazelle » ou encore le repas canadien sans son pancake au sirop d'érable ?
- Enfin, les pâtisseries confectionnées « maison » sont réduites en moyenne de 20 à 30% en sucre en comparaison à la recette classique. Le second de cuisine ayant une formation de pâtissier s'applique à alléger ce type de dessert. Il a donc été décidé de :
 - Ajouter un pictogramme « plume »  concernant les desserts dont la quantité de sucre est réduite
 - Renseigner sur les desserts « faits maison » (directement sur le menu)
 - De temps en temps, partager, avec les familles, des recettes réalisées au restaurant scolaire
 - Proposer des photos illustratrices des plats consommés
- **« Souhait d'un fruit ou d'une compote en alternative au dessert du jour »**
- Fruit ou compote en alternative : cela peut être réalisable dans des cas exceptionnels en respectant l'obligation de proposer les mêmes choix à l'ensemble des enfants, et ce chaque jour, et en veillant à la maîtrise des coûts de production journalier. Enfin une proposition à la marge de fruits et autres denrées non consommés la veille est faite aux enfants le lendemain (brut ou sous une forme « transformée »)

Sujet : Quantités servies

- **« Serait-il possible que nos enfants mangent à leur faim ? »**
- Concernant l'élaboration des menus, l'équipe cuisine s'appuie sur le GEMRCN (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.
- Ci-dessous, un extrait du tableau des grammages recommandés par le GEMRCN. Ce tableau (4 pages) sera joint au présent compte-rendu. Par ailleurs, il est conseillé aux enfants de prendre l'entrée, le plat, le dessert, du pain et de boire de l'eau, ce pendant le service, mais aussi concernant les repas pris à la maison.
- A noter qu'en moyenne, seulement 150 à 200 entrées sont prises par jour sur plus de 600 repas servis. Afin de palier à cela, une réflexion est en cours afin de tenter de solutionner cette problématique et inciter les enfants à consommer les entrées proposées (nouveaux produits, présentation différente et attrayante, proposition ludique et attractive, etc...).

- 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.

Grammages des portions d'aliments
pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

Pour les enfants en maternelle et en classe élémentaire, prévoir des grammages spécifiques pour les dîners, les besoins en nutriments n'étant pas ceux des déjeuners (moins d'aliments protidiques, plus de légumes, céréale, produit laitier et fruit).

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	40	60	80 à 100

- **« Une rumeur circule depuis plusieurs années comme quoi les enfants du privé mangeraient "mieux" (mieux servi que les enfants du public). Est-ce une réalité ou non ? »**
- Les repas préparés sont identiques selon le menu du jour et pour tous les enfants, quel que soit leur établissement scolaire. Il n'y a donc pas de distinction entre enfants du privé et enfants du public. Les réservations des repas sont faites 14 jours en amont, ce qui permet de commander suffisamment tôt les quantités nécessaires à l'élaboration d'un menu de manière identique.
- **« Il semblerait que les enfants du dernier service n'ont parfois pas ce qui est inscrit sur le menu. Parfois pas le même repas d'une classe à l'autre, ce qui crée des jalousies. »**
- Certains défauts d'approvisionnement sont possibles mais restent, somme toute, à la marge. Dans ce type de situation, le remplacement par un substitut à apport nutritionnel égal ou proche est opéré. Une cuisson « de dernière minute » peut également avoir lieu si l'équipe cuisine rencontre un imprévu en tout genre (réintégration d'une classe en sortie au dernier moment, produit livré non consommable pour X raison, proposition d'alternative pour certains enfants détenteurs de P.A.I, etc...)
- **« Il est apprécié de devoir goûter sans être forcé de tout manger »**
- Incitation à goûter mais pas de « forçage alimentaire » → notion d'éducation au goût à respecter sans pour autant générer de dégoût.
- **« Ne pas obliger les enfants à finir leur plat quand ceux-ci n'apprécient pas le menu »**
- Même réponse que ci-dessus.

Sujet : coût repas/facturation

- **« Trop cher en termes de cantine, moins cher au collège »**
- La commune ne pourra pas s'aligner sur ce qui est fait au Département (cf courrier du CD 35)

- **Pour les absences « enfant malade », serait possible de prolonger le délai pour annuler la facturation de la cantine ? Quand les enfants sont malades, les parents sont encore plus surchargés qu'en temps normal, c'est donc difficile de penser à l'annulation sous 48h.**
- Délai d'annulation de réservation : sujet politique à (ré)évoquer en commission affaires S&P
- Si le justificatif est fourni dans les 48h via le PF, l'annulation est automatiquement réalisée par le secrétariat du pôle Enfance Jeunesse, donc pas de facturation.
- Rappel : L'absence sur le temps scolaire du matin vaut justificatif « périscolaire »
- **Nous ne savons pas si c'est à nous d'annuler la cantine lors des journées de sortie scolaire ?**
- Les familles doivent annuler si elles le peuvent en amont, sinon un mail des directeurs nous en informe et le secrétariat du pôle Enfance Jeunesse s'en charge.
- **Il serait bien d'avoir un récapitulatif annuel, notamment pour le suivi lorsqu'il y a des paiements en CESU**
- Dépôt des factures sur le PF (page d'accueil/onglet espace facturation). Concernant le détail des CESU, la demande est examinée, nous ne manquerons pas de revenir vers vous dès que possible.
- **Il faudrait mettre en place un onglet facturation sur le site de la ville pour pouvoir payer les factures directement et avoir un suivi. Nous recevons un courrier des impôts ainsi qu'une notification d'une facture en ligne, mais rien n'est traçable sur le site du périscolaire. C'est source d'erreur et cela faciliterait grandement le suivi des règlements.**
- Pas de paiement possible en ligne à ce jour (ni via le PF, ni via le site de la commune)
- **« Nous souhaiterions avoir un suivi sur le pointage également qui ne nous permet pas de savoir s'il a été effectué dans les temps »**
- Le pointage est effectué sur la base de l'heure numérique des tablettes et réalisé au moment de la passation de responsabilité, à savoir le moment où les agents remettent les enfants « de la main à la main ». Ceci peut expliquer que dans certains cas, certains ¼ d'heure soient débutés, et que chaque ¼ d'heure débuté est du.

Sujet : Temps sur la cour

- **« Les enfants sont satisfaits ».**
- **Mauvaise liaison avec l'école, souvent les enseignants ne sont pas au courant d'évènement ayant eu lieu sur le temps du midi (chute, bagarre).**
- Fonctionnement des incidents de cour via un système de « Tripli » : carnet à souches avec 3 exemplaires pour le même incident : 1 pour l'enseignant, 1 pour le pôle Enfance Jeunesse (archivage) et 1 restant dans le carnet de l'agent (en cas de perte des 2 autres) → rapport d'incident rédigé par le chef d'équipe périscolaire et transmis aux familles des enfants concernés

- **Les enfants restent longtemps dans la cour, peu d'activités sont proposées. Peu d'espaces proposés par temps de pluie, grand froid ou forte chaleur (seule la salle polyvalente, de faible capacité). Serait-il possible d'emmener les enfants au gymnase (et y proposer des activités) ou à l'abri dans d'autres salles communales, surtout quand les conditions météorologiques sont mauvaises ? Est-ce que quelques activités sont proposées ?**
- Activités proposées sur la cour en lien avec les thématiques pédagogiques. A noter que les animations proposées doivent pouvoir respecter le format « quittées et réintégrées rapidement » pour se conformer au rythme soutenu de la pause méridienne.
- Impossibilité de proposer d'autres sites sur la pause méridienne → le temps de trajet des navettes, la mobilisation imprévue du personnel communal sur ce type de convoyage, le timing très serré de 1h45 pour le passage de 600 enfants rendent impossible la faisabilité. L'objectif reste indéniablement la prise de repas dans de bonnes conditions et dans le temps imparti (durée du repas, durée des navettes vers le restaurant scolaire).

Où vont les enfants en cas de pluie ?

- En cas de pluie, les enfants sont accueillis sous les préaux et en salle polyvalente. Ce sont les seuls locaux disponibles prévus à cet effet.

Sujet : Aménagement de la rue des écoles

- **« Aménagement de la rue des écoles vraiment très bien, dommage que la piste cyclable au niveau du parking du complexe sportif n'est pas sécurisante. Une vraie jonction entre le collège et la piste cyclable de la rue des écoles est-elle prévue ? »**
- Le problème est en cours de traitement. Celui-ci avait été pris en compte suite au conseil d'école. Cependant celui-ci n'a pu être réglé rapidement. En effet, les travaux de peinture et de marquage ne peuvent se faire que par campagne, et pendant l'été.
- Il est bien prévu de matérialiser de manière beaucoup plus prononcée la piste cyclable. Cela devrait être réalisé d'ici la fin de l'année. Les devis sont en cours. M. HERCOUËT, adjoint en charge de la voirie, s'y affère. Il est possible de lui écrire par mail à ce sujet.

PROCHAINE REUNION

La prochaine réunion affaires scolaires et périscolaires aura lieu le (date à définir)

Lieu : à définir