






Résultats du questionnaire cantine 2011

Mise à jour du 6 septembre 2011


Nombre total de personnes ayant débuté le sondage : 123

Nombre total de personnes ayant terminé le sondage : 120 (97.6%)

1. Pour quel site de restauration scolaire remplissez-vous ce questionnaire ?

	Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
Ecole maternelle Jean Moulin	 37,4%	46
Ecole maternelle Les Cerisiers	 2,4%	3
Ecole primaire Leclerc	 22,8%	28
Ecole primaire Jules Verne	 8,1%	10
Collège Jean Moulin	 29,3%	36
	Questions répondues	123
	Questions passées	0

2. Vos enfants mangent-ils à la cantine ?

	Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
Si oui, combien de fois par semaine ? Afficher les réponses	 95,1%	117


3,4% : 5 jours par semaine

74,3% : 4 jours par semaine

6% : 3 jours par semaine

12% : 2 jours par semaine

4,3% : 1 jour par semaine

Si non, pourquoi (coût, qualité, autre...) ? Afficher les réponses	 7,3%	9
---	--	---

Qualité des repas + pas besoin

Pas besoin, mes enfants prennent leur repas ailleurs

Les enfants prennent leur repas ailleurs

Pas besoin les enfants prennent leurs repas ailleurs

Qualité

Nous habitons à côté du Collège et j'ai la possibilité depuis cette année 2010/2011 de le faire déjeuner à la maison.

Car ils disent que c'est infect et ils ne mangent pas

Emploi du temps le permet

	Questions répondues	123
	Questions passées	0

3. De manière générale, que vous disent vos enfants sur le goût des aliments ?

		Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
Il est correct		29,7%	35
Il est moyen		44,1%	52
Il est mauvais		23,7%	28
Mes enfants ne savent pas		2,5%	3
		Questions répondues	118
		Questions passées	5

4. Diriez-vous que les menus actuellement proposés permettent d'assurer l'équilibre nutritionnel de l'alimentation de vos enfants ?

		Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
Si oui, pourquoi ? Afficher les réponses		81,7%	89

Des menus classiques plus au goût des enfants

Je n'ai pas le temps de regarder les menus mais d'après votre dernier rapport l'équilibre était respecté

C'est varié

Parce qu'il y a des aliments variés et pas gras

Mises à part quelques semaines où les féculents étaient majoritaires

Car je participe aux commissions cantine avec M. Morosini !

Répartition légumes/sucres lents /protéines/vitamines

Variés : ils permettent aux enfants de goûter à tout

Toutefois veiller à ce qu'il n'y ait pas de repas "tout féculent" type taboulé/pâtes/gâteau comme on a eu cette année

Car il y a beaucoup de fruits et légumes et de produits laitiers, tout ce qu'il leur faut

Les menus ont l'air variés et équilibrés

A chaque repas ou en tous les cas régulièrement ils ont un fruit, des légumes, des protéines et un féculent

La variété des plats

Crudités a chaque repas - légumes

Car les repas sont bien variés

Oui s'ils mangeaient de tout

Toujours de la viande, plein de légumes

Les menus sont variés

Toutes les familles d'aliment semblent être présentes à tous les repas

Oui, il y a une réelle recherche de diversification des menus avec entrée, plat, dessert

Oui : les apports en protéines et en vitamines sont équilibrés

Bon équilibre entre les protéines, glucides et apports en vitamines - menus variés

Cela semble respecté

Oui les repas sont équilibrés

Oui, parce que sur le papier, c'est équilibré

Équilibrés et variés

Ils semblent équilibrés et assez variés.

Oui c'est varié mais froid

Menu varié

Varié

Oui, mais sur une période parfois un peu étendue

Bonne répartition des féculents et des légumes sur la semaine

Ils proposent tous types d'aliments

Menus variés et définis en commission avec une diététicienne

Réflexion menée par une diététicienne en commission menu

PAR LA VARIETE

Oui grâce au travail fait sur les menus

Menus variés

Les menus sont équilibrés : pas trop de féculents, frites, etc.

Oui, car assez varié

SELON LES MENUS ANNONCES PAR LES ENFANTS BON EQUILIBRE LEGUMES/VIANDE/FECULENTS

LES REPAS SONT EQUILIBRES ENTRE LEGUMES/VIANDE/LAITAGE/SUCRES LENTS

Ne sais pas

Légumes, viande, poisson et fruits servis de manière régulière

Les menus communiqués sur l'ensemble de la semaine sont variés

Je pense que l'équilibre est inscrit dans le cahier des charges du prestataire et contrôlé par la mairie

Si elle mangeait, plutôt oui

Oui varié

Oui s'ils mangeaient de tout mais ce n'est pas vraiment le cas

Oui s'ils mangent tout ce qui est proposé

Les menus me paraissent équilibre (protéine, légume, fruit, laitage)

Si non, pourquoi ?

Afficher les réponses

19,3%

21

Souvent manque d'équilibre entre repas du midi et goûter

A la demande de son médecin traitant, ma fille doit prendre un encas vers 14.00 pour pallier à sa perte de poids en partie due à sa mauvaise alimentation le midi

La qualité des produits laisse à désirer

Les viandes servies sont essentiellement composées de gras, les légumes baignent dans l'eau ou la sauce

Lorsque la nourriture est immangeable, elle ne peut contribuer à l'équilibre alimentaire

Pas suffisamment de légumes et produits frais. La cuisine médiocre a pour conséquence une alimentation relative (en quantité et en qualité)

Les enfants disent que c'est dégoûtant, ils n'ont qu'un seul bon repas par an, les aliments de mauvais goût reviennent très souvent

Ce n'est pas assez varié

Encore trop de plats en sauce, trop sale, trop gras

Non, parce mon fils ne mange rien

Déséquilibre lié au fait qu'ils ne mangent pas le plat principal qui est trop mauvais

Non, légumes trop cuits, trop salés, viandes trop dures

Le problème n'est pas au niveau nutritionnel.

2 laitages et pas de fruit proposé certaines fois.

Parfois il y a 2 laitages et pas de fruit.

La qualité est très moyenne et le goût des aliments, le mode de cuisson sont à améliorer

Car il ne mange pas

La cuisine est de très mauvaise qualité, mon enfant ne mange rien donc pas d'équilibre nutritionnel

Questions répondues

109

Questions passées

14

5. Si vos enfants mangeaient déjà à la cantine avant le passage en "liaison froide" (il y a deux ans), comment considérez-vous la qualité des repas depuis ?

	Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
La qualité s'est plutôt améliorée	17,5%	17
La qualité s'est plutôt détériorée	23,7%	23
La qualité s'est maintenue	24,7%	24
Je ne sais pas	22,7%	22
Mes enfants ne mangeaient pas à la cantine il y a deux ans	11,3%	11
Questions répondues		97
Questions passées		26

6. Qu'est-ce qui vous semble prioritaire concernant la cantine (plusieurs réponses possibles par priorité) ?

	Choix 1	Choix 2	Choix 3	Choix 4	Choix 5	Nombre de réponses
Que les enfants se nourrissent (au détriment éventuel de la variété des plats ou du respect de l'équilibre nutritionnel)	33,3% (32)	14,6% (14)	8,3% (8)	13,5% (13)	30,2% (29)	96
Que les plats / menus soient très variés	25,8% (25)	30,9% (30)	17,5% (17)	16,5% (16)	9,3% (9)	97
Que l'équilibre nutritionnel soit absolument respecté	37,8% (37)	21,4% (21)	19,4% (19)	9,2% (9)	12,2% (12)	98
Que les crudités simples ou les soupes soient privilégiées et que les entrées plus inhabituelles ou compliquées soient évitées	5,3% (5)	21,1% (20)	28,4% (27)	28,4% (27)	16,8% (16)	95
Qu'une association légumes verts / féculents en accompagnement du plat soit systématiquement proposée	18,0% (18)	24,0% (24)	28,0% (28)	19,0% (19)	11,0% (11)	100
Autre	33,3% (2)	0,0% (0)	0,0% (0)	33,3% (2)	33,3% (2)	6

Que ce soit mangeable, ni trop cuit ni pas assez et que la température soit correcte

Notre priorité au collège : que les enfants sortent de table en ayant correctement mangé !!!

Que les plats soient assaisonnés et gouteux

Que ce soit servi chaud

Si la qualité de la nourriture est correcte et que les plats dans leur présentation sont suffisamment attrayants les enfants se nourriront correctement

Produits bio






Je cuisine des légumes le soir. A la cantine, il faut que les enfants mangent ce qu'ils aiment

Questions répondues	120
Questions passées	3

7. Tenez-vous compte des menus de la cantine pour adapter vos repas, afin d'assurer un équilibre nutritionnel sur la journée ?

	Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
Oui, j'en tiens compte	48,7%	58
Non, je n'en tiens pas compte	20,2%	24
Je ne consulte pas les menus de la cantine	31,1%	37
Questions répondues		119
Questions passées		4

8. Que pensez-vous de l'alimentation bio (plusieurs réponses possibles) ?

		Pourcentage de réponses	Nombre de réponses
C'est un élément que je considère important dans l'alimentation de mes enfants		57,1%	60
Je serais prêt à ce que plus d'éléments bio soient introduits dans les repas de la cantine, au détriment éventuel de la variété des fruits par exemple et de leur aspect (pouvant être moins attractifs pour les enfants)		48,6%	51
Je serais prêt à ce que le coût des repas soit augmenté en contre-partie d'une amélioration de la qualité et/ou de l'introduction de plus de bio		23,8%	25
Je ne m'y intéresse pas		20,0%	21
Autre (veuillez préciser) Afficher les réponses		2,9%	3

Le bio subit beaucoup de controverses aujourd'hui...

Au delà d'une alimentation bio, une alimentation raisonnée me paraît nécessaire (fruits de saison, viande locale, ...)

Je voudrai qu'il mange en premier avant de parler bio

Questions répondues	105
Questions passées	18

9. Concernant l'introduction d'aliments bio, quels devraient être selon vous les aliments prioritairement concernés (plusieurs réponses possibles par priorité) ?

	Choix 1	Choix 2	Choix 3	Choix 4	Choix 5	Choix 6	Choix 7	Nombre de réponses
Les fruits	68,3% (56)	20,7% (17)	7,3% (6)	2,4% (2)	1,2% (1)	0,0% (0)	0,0% (0)	82
Les légumes	22,8% (18)	67,1% (53)	6,3% (5)	1,3% (1)	1,3% (1)	1,3% (1)	0,0% (0)	79
Les plats	17,1% (7)	4,9% (2)	41,5% (17)	24,4% (10)	7,3% (3)	4,9% (2)	0,0% (0)	41
Le pain	0,0% (0)	5,7% (2)	25,7% (9)	20,0% (7)	17,1% (6)	22,9% (8)	8,6% (3)	35
Les fromages	2,6% (1)	2,6% (1)	21,1% (8)	10,5% (4)	42,1% (16)	21,1% (8)	0,0% (0)	38
Les yaourts	4,3% (2)	13,0% (6)	26,1% (12)	32,6% (15)	6,5% (3)	17,4% (8)	0,0% (0)	46
Autre	33,3% (3)	0,0% (0)	0,0% (0)	11,1% (1)	0,0% (0)	0,0% (0)	55,6% (5)	9

Autre :

Huiles alimentaires

La viande

Viande

Un petit peu de tout

Ce n'est pas le problème du bio, ou pas bio : un plat doit être cuisiné, assaisonné, pour être bon.

A mon avis tous les choix sont des choix 1
Les œufs
Fruits secs
Cuisinez pâtes, riz, hamburgers, crêpes, frites....

Questions répondues	87
Questions passées	36

10. Plus généralement, avez-vous des remarques ou suggestions à faire au sujet de la cantine ?

Questions répondues	52
Questions passées	71

Eviter la cuisine exotique et privilégier la cuisine traditionnelle
Améliorer la cuisson du riz et des pâtes. Eviter les plats exotiques, privilégier la cuisine traditionnelle
Plats servis chauds, propreté des couverts en particulier
Pourquoi mettre systématiquement à disposition ketchup et mayonnaise...à la cantine.
Des plats simples et bio seraient appréciés
Plus de bio serait mieux. Nous nous interrogeons sur les activités autour du temps de déjeuner. S'il y a la télévision nous sommes contre.
Le recours aux produits labélisés et/ou issus de l'agriculture raisonnée est déjà une excellente alternative au bio
Mon enfant semble apprécier les repas à la cantine et mange de bon appétit
Restons classique ! Ne sert à rien de compliquer si pas bon
Les enfants veulent qu'on améliore un peu la façon de préparer les repas
Je trouve déplorable qu'on tienne si peu compte de nos enfants. Si le prix de la cantine devait augmenter pour que nos enfants mangent mieux : je suis pour
Je souhaiterais des menus intégralement bios et pouvoir inscrire les enfants le matin même
Les yaourts aromatisés desserts et crèmes sont souvent plein de colorants et pourraient être remplacés par une compote ou un yaourt nature
Je pense sincèrement que ce questionnaire ne servira à rien, il n y a qu'une seule question à poser : êtes- vous prêts à payer 1 à 1,5 euro de plus pour manger mieux ? La différence est la avec l'école privée ou les enfants ont le choix et mangent mieux
La qualité est très variable, les quantités parfois insuffisantes
Les fruits sont présentés congelés, les produits laitiers étaient périmés à plusieurs reprises, le pain industriel est donc élastique
Malgré les visites effectuées, les enfants trouvent que les repas sont mauvais et souvent ils repartent l estomac vide ou simplement en ayant mangé du pain
Malgré les visites répétées, les enfants trouvent que les repas sont mauvais et souvent ils repartent l estomac vide ou en ayant mangé simplement pain et dessert
Une réflexion globale et communiquée autour de la qualité gustative des menus
Eviter les pommes de terre à l'eau qui sont fades et sans goût
L'usage de produits frais et cuisines simplement devrait être systématisé (ex ratatouille, poisson), éviter les produits surgelés et les produits tout prêts. Eviter les plats trop compliqués (ex menu grec, certaines sauces)
Il me semble entendre moins les enfants se plaindre, est ce par lassitude ou changement dans leurs assiettes ?
Mon fils ne se plaint jamais de ce qu'il mange à la cantine et est au contraire content de ce qu'il y mange
La viande est souvent sèche, les plats sont moins appréciés que les entrées et desserts
Plus de produits frais
Je trouve très bien le fait de pouvoir consulter les menus sur le net et le côté diversifié des repas. Une remarque : certains plats semblent un peu complexes même pour nous adultes.
Les plateaux ne sont pas tjrs très propres. Parfois pas d'entrée ou dessert pour le dernier service
Les enfants se plaignent
Modifier les paramètres du cahier des charges pour le collège en vue du nouvel appel d'offres de juillet 2012
Menus pas très variés, pas toujours copieux.
Menus pas très variés
J'aimerais que des étiquettes renseignent les enfants sur ce qu'ils mangent.une petite formation culinaire pour les "cuisiniers" de cette entreprise serait nécessaire. Avant de s'inquiéter sur la variété des menus, le bio, la malnutrition...revenons à des choses plus basiques, le goût par exemple, je pense. Pour le bien être de nos enfants
Repas servi froid et pas en quantité suffisante pour mon garçon notamment
Que les enfants n'aient pas faim et tiennent jusqu'au goûter même si du pain vous est donné
QUE LES ENFANTS MANGENT ET QU ILS RECOMMENENT LES COURS A 14H LE VENTRE PLEIN !
L'aspect de la viande laisse parfois à désirer et du coup cette viande est difficilement "reconnaissable"
Il faut vraiment privilégier le fait que les enfants mangent par rapport à l'aspect nutritionnel
Préserver le goût des aliments pour que nos enfants ne s'habituent pas à une nourriture insipide
Les plats ne sont pas très chauds et les plats type calamars seraient peut être à éviter

Ne programmez pas le même jour des aliments que les enfants n'aiment pas beaucoup. Au moins s'il y en a un qu'ils détestent ex : épinards ils peuvent se rabattre sur autre chose

Parfois légumes pas assez égouttés - Proposer un féculent avec un légume

Moins de plats en sauces

14 repas/semaine dont 4 au maximum à la cantine, les parents peuvent donc assurer l'équilibre alimentaire de leur côté et la cantine s'assurer que les enfants mangent à leur faim.

L'important c'est que les enfants puissent manger la quantité dont ils ont besoin sur 14 repas/semaine, seuls 4 au maximum sont concernés.... les parents peuvent assurer l'équilibre alimentaire sur les dix autres repas restants.

Les nutritionnistes recommandent de manger lentement, le temps disponible pour s'alimenter est trop restreint

Ma fille ne mange "rien" à midi, se jette sur le 4h, plus fin le soir!

Il faut impérativement améliorer la qualité de la cantine. C'est MAUVAIS

Je trouve que les enfants se plaignent moins depuis les visites du 1er trimestre. Restons vigilants