



## INSTALLATION dans les nouveaux locaux

Hier (vendredi 8 novembre) nous avons emménagé les bureaux de la nouvelle mairie. De beaux et fonctionnels locaux tellement plus agréables pour tous.









**HISTORIQUE, en images, de la construction**

Un point d'information sur les travaux de la mairie et restaurant scolaire.  
(début des Travaux)

## Suite travaux parvis Mairie et salle polyvalente

22/03/2025

Les électriciens de la société « OISSELEC » continuent le passage des câbles et autres branchements.

Les plaquistes de la société « BTH » s'affairent à la pose de l'isolation et du placo.

La couverture quant à elle est terminée et l'échafaudage devrait partir dès lundi.

Le parvis a terminé son rafraîchissement. La peinture sur le parvis de l'ancienne mairie est terminée et la société « JOUANNET » a posé le nouveau lettrage.

La Métropole de Rouen a fini le marquage au sol de la rue Louis MOGUEN, la signalisation verticale sera bientôt posée.

Bon week-end

Frédéric







**Restaurant scolaire !**

**Article du journal d'Elbeuf (26 novembre 2024)**

## **Près de Rouen : le nouveau restaurant scolaire de cette commune est opérationnel !**

Depuis la rentrée de novembre 2024, les élèves de Moulineaux (Seine-Maritime) profitent enfin de leur nouvelle cantine plus fonctionnelle.

90 élèves en un service. La salle est plus confortable pour eux et le travail du personnel est plus facile.

Depuis leur retour en classe, après les vacances de la Toussaint 2024, les élèves des écoles maternelle et élémentaire de Moulineaux ont à leur disposition une nouvelle cantine.

« On a approximativement 25 % de surface en plus, commente Frederick Le Goff, le maire de la commune. Les tables sont les mêmes, mais disposées autrement, et pour la partie cuisine, tout a été remplacé par du matériel neuf, pour un meilleur confort de travail. »

En un seul service, le restaurant reçoit 90 élèves des écoles maternelle et élémentaire pendant près de 45 minutes. Autour des tables de quatre places, chaque élève doit s'habituer à de nouvelles règles, en se responsabilisant.

### Un self à l'école

« C'est un fonctionnement comme dans un self. Les enfants prennent un plateau, un verre, un couvert et vont au comptoir se faire servir », poursuit l' élu. Une fontaine leur permet de prendre de l'eau selon leur besoin.

En fin de repas, chaque élève débarrasse son plateau. En fin de repas, chacun vide son plateau dans un autre point de la cuisine. Les deux parties, service du repas et nettoyage, sont séparées par une cloison.

En quittant la salle, les élèves déposent leurs serviettes en tissu dans une corbeille. Elles seront lavées et séchées pour le service du lendemain.

### Restauration en liaison froide

Les repas ne sont pas préparés sur place, ils arrivent selon le principe de la liaison froide. La cuisson est arrêtée en cuisine centrale d'un prestataire et elle est terminée à l'école. La livraison des plats se fait par un sas, le livreur n'ayant aucun accès direct à la cuisine.

Le maire vient souvent voir les élèves durant le repas.

Frederick Le Goff ajoute : « Le personnel porte en permanence une charlotte sur la tête et n'a pas à venir dans la salle de restaurant pendant le service. De même, les élèves ne peuvent pas aller en cuisine. »

Ce nouvel espace intègre le grand chantier municipal de rénovation comprenant la nouvelle mairie, bientôt totalement fonctionnelle, le restaurant scolaire et le bâtiment voisin regroupant la bibliothèque et une salle de convivialité, qu'il sera possible de louer.

L'ancienne salle de restaurant sera aménagée en garderie. L'inauguration de l'ensemble est prévue au printemps 2025.





Lundi 4 novembre, le nouveau restaurant scolaire a bien ouvert ses portes. Enfants et agents ont pu le découvrir et s'approprier les lieux très rapidement. Une cantine en mode self plus spacieuse qui permet de faire un seul service pour le bonheur de toutes et tous

Photos de la construction

















































