

# COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS

Salle de réunion de la cuisine centrale

MARDI 29 Janvier 2019

19h-21h

Invité.e.s et présent.e.s :

**Représentants du Conseil municipal** : M. Julien KOCHER, maire adjoint délégué à L'enseignement et à la vie éducative,

**Représentantes de directions scolaires** : Mme ROUYRRE, Directrice Groupe Scolaire Les Chalets

Mme RAFAILLAC, Directrice Maternelle Shaken

**Animateur CME** : M. Hervé GOGUET

**Directeurs administratifs** : Mme Nicole VOQUER,  
Directrice des affaires sociales  
M. Christophe BOUILLARD,  
Responsable de la cuisine centrale

**D.D.E.N** : Mme Michèle ROLAND

**2 Représentants P.E.E.P**

**Pas de représentants FCPE/PISM/API/APIC**

**9 Enfants du CME**

**Mise en bouche :**

Afin de ne pas finir tard pour les 9 représentant.e.s du Conseil municipal des enfants et pour cause de conditions climatiques difficiles, la séance démarre

par la lecture des menus du lundi 25 février au vendredi 5 juillet 2019 inclus. Chaque membre de la commission des menus lit les menus pour une semaine. Quelques modifications ont lieu sur proposition des membres de la commission. La P.E.E.P attire l'attention sur certains plats à base de poisson et de légumes : il n'y a pas de féculents excepté le pain. De nombreux parents souhaitent qu'un autre féculent soit associé au repas, par exemple des pommes de terre dans le gratin d'épinards et ce afin que les enfants soient plus rassasiés. Remarque prise en compte par M.Bouillard qui précise cependant que le gratin d'épinard contient bien des pommes de terre.

### Dégustation :

-Potage de pommes de terre, poireaux, choux fleur (soupe servie le mardi 29/01 et le jeudi 31/01)



-Hachis parmentier végétarien sans soja



-Fromage blanc bio



*(Plats qui vont être testés ou qui sont déjà servis aux enfants)*

*Photos à intégrer*

L'ensemble des participants à la commission des menus a trouvé ces plats bons voire très bons.

### Quelques précisions sur les recettes et plats:

Couscous végétarien à base de légumes, pois chiches et semoule. Recette qui va être testée sur un centre de loisirs.

Colombo de porc : le sauté de dinde est en substitution

Le *Steak à l'emmental*, plutôt bien apprécié des enfants, devient **pavé au fromage** (compte tenu de la texture et forme, pas de soja dedans), la *sauce chasseur* devient **sauce aux champignons**.

Soja Bio : soja français cultivé à Alès. Soja souhaité dans les prochaines recettes si marché ok.

Saucisses : une demie par enfant en maternelle, une par enfant en élémentaire.

Haut de cuisse devient volaille ou poulet.

Salades mélangées : plusieurs sortes de salades vertes mélangées.

## Questions des parents élus:

Est-il possible de séparer la sauce bolognaise des pâtes ?

Oui et **c'est ce qui doit être fait**. Un enfant peut manger des pâtes et ne pas vouloir de sauce. Si la bolognaise est mélangée aux pâtes, les enfants et parents doivent le faire remonter (signalement fait à l'école Edith Cavell par ex.) Les consignes seront redonnées/rappelées aux APER.

Les tables de rab existent- elles dans toutes les cantines scolaires de la ville ?

Obligatoires depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2018. Par exemple, s'il reste des légumes, une table de rab ou chariot est mis.e à disposition. Les enfants sont invités à se lever pour aller se re-servir. A signaler si ce n'est pas le cas.

## MENU VEGETARIEN

Est-ce une obligation de faire mentionner **Menu végétarien** sur les menus ? Peut-on supprimer cette appellation ?

Ce n'est pas une obligation mais un choix assumé de la ville qui le défend et le porte. En effet, les retours sur le menu végétarien sont plus positifs et la ville continue son projet d'éducation au goût et à la découverte des recettes végétariennes. La mention **Menu végétarien** sera conservée sur les menus et ce dans un souci de transparence. Environ 13 recettes végétariennes sont prêtes, 5 au soja et 8 sans. Il n'y aura plus de boulettes de soja. Le soja actuel est trop salé d'après M.Bouillard mais sans injonction de sel. Appréciations sur le menu végétarien arriveront fin janvier début février.

## Organisation des services de cantine

Qui décide de la répartition des enfants lors des services de cantine ?

L'organisation est laissée au choix du référent périscolaire de chaque école. Il y a des écoles où petits et grands sont mélangés ou d'autres écoles où les CP et CE1 mangent au premier service puis les autres niveaux au 2eme. Les parents peuvent se rapprocher du/de la référent.e périscolaire de leur école pour en savoir plus.

L'organisation peut être faite en fonction du comportement des enfants ou en fonction de la taille de l'école par exemple. Les rotations sont organisées par le/la référent.e

### **ORGANISATION DE LA CUISINE CENTRALE**

A **5h30**, les agents doivent être à leur poste de travail habillés (dernière jurisprudence). Environ 30 personnes travaillent dès 5h30. Il y a 4 camions pour les livraisons et les 25 écoles de la ville sont regroupées par zone.

**1ere tournée** : plats de la veille récupérés, yaourts et froids déposés. Information quant au nombre de repas transmise. Ajustements à faire si nécessaire.

**2eme tournée** : plats au chaud et derniers ajustements

13hs : Fin.

Environ **5500** enfants déjeunent quotidiennement à la cantine.

### **VISITE DE LA CUISINE CENTRALE**

Mme Voquer envisage une visite de la cuisine centrale pour les enfants élus au CM et pour les membres de la commission des menus (12 personnes maximum). Elle aurait lieu un mardi à 18hs en avril 2019. Conditions et objectifs: cuisine vide, tour des locaux et découverte de la taille des casseroles.

### **PRESENTATION DES MENUS**

Un travail conséquent a été fait par les équipes sur la présentation des menus qui plait aux familles. Les lignes disparaissent. Les équipes périscolaires vont poursuivre ce travail sur la présentation des menus avec les enfants.

#### **Code couleur :**

Vert clair : crudités

Rouge : plat protidique

Kaki : féculent

Vert foncé : cuidité

Bleu ciel : laitage ou fromage

De nombreuses recettes son testées en amont sur des enfants des centres de loisirs en particulier de l'école BLED ( proximité), tel un sondage, de nombreux enfants donnent leur avis sur un plat ou une recette. Le jeune représentant de l'école Parc Est est force de propositions et donne qqs exs de demandes d'enfants. Cette initiative est appréciée et il est proposé aux autres enfants d'en faire autant pour les prochaines commissions des menus.

### MENU VIVE L'ETE :

Un menu Vive l'été/Bonnes Vacances sera servi le dernier jour de l'année scolaire. Les parents élus P.E.E.P insistent pour que ce dernier repas à la cantine soit un brin original avec du jus de fruits en guise d'apéritif. La purée de carottes initialement prévue va être remplacée par un autre légume ou féculent.

### BIO :

Pain bio :2 boulangers locaux, *La Chaumette* et *Flo Gourmandises*, ont remporté le marché pour le pain bio servi depuis novembre 2018 dans toutes les écoles. Le pain de 400 grammes (baguette = 250 grammes) est découpé puis servi à table. Aucun retour négatif, le pain est délicieux et très apprécié. Le mercredi c'est un autre fournisseur : le pain est tout à fait bon. Avancée très positive.

- Le Bio restera cohérent çàd que faire venir du bio de l'autre bout du monde n'est pas l'objectif de la mairie. Faire un lot complet Bio semble un peu prématuré en région parisienne.
- D'ici deux ans, possibilité de faire changer les marchés. A ce jour 9 marchés en jeu avec délais très courts.

### PESEES ALIMENTAIRES ET GACHIS

Comme expliqué lors de la précédente commission des menus, les pesées ont été faites et les chiffres de oct/nov/décembre seront transmis prochainement aux membres de la commission ; Mme Voquer s'excusait d'être en retard sur la synthèse. Les courbes indiquent néanmoins des améliorations au niveau du gâchis.

1 pesée a eu lieu chaque jour pendant une semaine dans une école maternelle ET une école élémentaire en même temps. Il n'y a pas plus de gâchis lorsqu'il s'agit du menu végétarien.

Rappel : un menu de poisson supprimé et remplacé par un menu végétarien.

Le poisson proposé est souvent du cabillaud/colin= c'est un poisson de qualité.

Saumon : Prise en compte par la municipalité des remarques précédentes de la commission des menus. **Il n'est plus servi en restauration scolaire.**

Un exemple de retour d'appréciation :

*Tortis bolognaise* : 33% très bons // 38% bons// 28% moyens

### Quelques termes :

AOP : appellation d'origine protégée

Jardin de pays : fruits en approvisionnement local à moins de 200 kms

Circuit court : un intermédiaire entre producteur et consommateur. Fait partie des critères retenus par la mairie ayant pour objectif de limiter les intermédiaires (finance + risques de contamination).

Le moins d'intermédiaires= le mieux.

Approvisionnement local : moins de 200 kms de St Maur.

Pdt : pommes de terre