

**COMMISSION DES MENUS du Mardi 30 Janvier 19hs**  
**Salle de réunion du guichet unique**

Présents :

M. Julien KOCHER, représentant du Conseil municipal  
Mme Nicole VOQUER, Direction des affaires scolaires  
M. Christophe BOUILLARD, Cuisine centrale  
Mme Madeleine FAIR-NIVET et Mme Michèle ROLAND, D.D.E.N  
Mme COLMANT, Directrice E. Cavell  
M. Frédéric FAYOLLE et Mme Julie BAPTISTA, Représentants PEEP  
Mme Géraldine OLIVIER, Représentante PISM

Conseil municipal des enfants :

Romain BOUAZIZ, Champignol  
Thibault PLANKENSTEINER, Marinville  
Raphaëlle PRUNEL, Diderot  
Clément TARAUD, Michelet

- Tour de table

- Romain BOUAZIZ prend la parole et fait remonter les points suivants :

- les enfants souhaiteraient manger du poisson de meilleure qualité (bar, saumon, sole)
- Les légumes pourraient être moins cuits et les enfants aimeraient les consommer plus souvent sous forme de purée et de soupe ;
- Il faudrait varier les fruits et certains élèves rencontrent des difficultés pour les éplucher, des salades de fruits seraient donc appréciées ;
- demande de plus de morceaux de pain à table et de plus de sel dans les plats
- Envie de menus EXCEPTIONNELS en plus des menus de fête et des menus STAR  
Par exemple : frites, hamburgers, hot-dogs, sushis, couscous, spaghetti bolognaise, glaces, jus de fruits...
- La ratatouille et l'omelette sont à améliorer : la cuisson de l'omelette est parfois baveuse à l'intérieur et sur-cuite à l'extérieur ;
- les enfants réclament une poubelle de table afin que les déchets soient mis dans la poubelle et non dans le plat où il reste encore des portions d'aliments ;
- 1 menu végétarien par semaine est souhaité par les enfants ;
- Plus d'aliments BIO ;
- Ils constatent que la vaisselle est parfois sale ;
- Trop de bruit dans les réfectoires.

- M.KOCHER réagit aux points évoqués par Romain :

- 85 % des enfants de St Maur restent à la cantine (en moyenne 95% en Ile de France), 5300 repas sont préparés quotidiennement par la cuisine centrale de Saint Maur.
- La soupe est préparée à la cuisine centrale, quand une moitié de la ville a de la soupe le mardi, l'autre moitié aura une autre entrée, et se sera l'inverse le jeudi.
- Pour les fruits, la commune privilégie les circuits courts et les fruits de saison ;
- Sel : le dosage correspond à des normes très précises et contrôlées ;
- Pain : si plus de morceaux de pain donnés, les enfants ne mangeront pas le plat ;

- Les Menus STAR ont été doublés par rapport au début de l'expérience, l'équilibre des menus est établi sur 20 jours, mercredi (jour de centre de loisirs) inclus.
- Plus de BIO : le coût trop est trop important pour la ville, se pose également la problématique du volume nécessaire à trouver avec les fournisseurs.
- La municipalité n'est pas favorable au menu végétarien, des tests ont été faits avec des steaks et des nuggets de soja. Les retours ont été peu satisfaisants, ils sont également plus difficiles à maintenir en température.
- L'idée de la poubelle de table est bonne, M.KOCHER la note ;
- Bruit : point critique dans tous les réfectoires d'écoles/toit cathédrale aux Tilleuls élémentaire qui favorise le bruit/possibilité d'insonoriser les pieds de chaise/  
*La PEEP demande s'il est envisageable de faire mesurer les décibels.*

Mme VOQUER explique la fin des menus cachés pour des raisons liées aux PAI et prend l'exemple d'enfants diabétiques, pour lesquels les médecins s'appuient sur les menus dans le calcul de la glycémie.

#### Projet du Territoire :

Bio-déchet = projet de mise en place de tables de tri en élémentaire, 1<sup>er</sup> Trimestre 2018-19, traitement du bio-déchet (cf : Commune de Charenton)

- Lecture des menus + correction (changement et ajout)  
Menu Bonnes vacances : 6 juillet 2018

#### Matériel : ancienneté et vétusté de certains lave-vaisselle

- Matériel souvent ancien, problème de marque, idée après vérification du budget est de remplacer 1 à 2 machines par an.
- La Peep signale le problème récurrent de lave-vaisselle sur l'école maternelle des muriers. Si cela persiste, location d'un matériel et la mise en demeure du fournisseur seront appliquées car les pannes subsistent malgré les réparations et les changements de pièces. La PEEP fait également remonter que les problèmes de vaisselle sale (verres et résidus) et de matériel défaillant existent dans d'autres écoles également.

#### DIVERS :

- Appels d'offre : nouveau fournisseur pour la viande depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, l'ancien n'apportait pas satisfaction ; la qualité des produits livrés aujourd'hui est bonne.
- La qualité des Œufs a également été revue à la hausse, avec l'abandon de la catégorie 3.

#### **Demandes de la PEEP :**

- La PEEP voudrait connaître le pourcentage de produits surgelés utilisés sur une semaine hors vacances scolaires, idem pour les poissons surgelés et les légumes.
- Madame Voquer répond favorablement également à la demande de la PEEP pour organiser une visite de la cuisine centrale au 3<sup>ème</sup> trimestre avec 12 représentants de parents d'élèves. (Jeudi 15 mars, aura lieu la visite pour les directions scolaires)
- La prochaine commission des menus aura lieu fin juin.