



Commission des menus
Compte rendu du mardi 24/09/19
19h-20h30

Présent.e.s :

M.Julien KOCHER	Maire-Adjoint délégué à l'enseignement et à la Vie Educative
Mme Nicole VOQUER	Directrice des Affaires Scolaires
Mme Géraldine DAVIOT	Directrice de la vie scolaire et périscolaire
M. Stéphane BOURDEN,	Directeur des activités périscolaires
M.Christophe BOUILLARD	Directeur de la Cuisine centrale et Franck AVENEL, son Directeur Adjoint (en poste depuis la rentrée scolaire)
Mme Béatrice DEON	Directrice de la communication à la Mairie de Saint-Maur des Fossés
Mme ROLLAND	DDEN
Mme BOUFFARD-SAVARY	Elue de l'opposition
2 parents d'élèves PEEP	
1 parent d'élève FCPE	
1 parent d'élève PISM	
Mmes les Directrices des écoles Michelet, maternelle Parc-Est et les Chalets	
M.Hervé GOGUET	Directeur du CME
4 élèves du conseil municipal des enfants	

En préambule :

Le batteur a été commandé pour la cuisine centrale : l'objectif est d'expérimenter et développer un aspect pâtisserie maison. Cette expérimentation se déroulera un mercredi avec les enfants des centres de loisirs puis l'ajustement se fera progressivement afin de passer le nouvel élément en production. Nous pouvons espérer des pâtisseries maison en janvier 2020.

Mme Déon, Directrice de la communication à la Mairie de Saint-Maur des Fossés assiste à la commission des menus afin de réaliser un reportage.

Mme Voquer nous montre les déchets issus de la centrifuge après dégustation d'un jus légumes-fruits fait maison : carotte-pomme-orange. A ce jour, il n'y a pas de compostage mais cette idée est en cours.

Le jus dégusté est délicieux et apprécié des petits et grands. L'idée de faire

découvrir cette centrifugeuse aux enfants du périscolaire est avancée par exemple pour le mercredi lors d'ateliers divers.

Dégustation

Jus de légumes-fruits

Gratin de blettes

Hachis Parmentier de canard (sera servi au repas de

Noël)

Lecture des menus hebdomadaires

Quelques précisions :

- Alternance mardi/jeudi potage de poireaux et salade de pâtes
- Le potage est réalisé à la cuisine centrale de A à Z : la moitié de la ville déjeunera la salade et l'autre moitié le potage.(NB : Jeudi 14 novembre : carottes bio rapées en entrée)
- **5400 repas servis par jour**

- Un menu végétarien n'est pas un menu végétalien, l'omelette fait donc partie du menu végétarien. Il peut être servi le lundi ou mardi ou jeudi.

- Le plan de production et l'équilibre alimentaire sont réalisés sur 4 semaines. Pas de fréquence pour les potages et volailles car ce sont des éléments cuits et assez maigres. L'équilibre crudités en entrée et crudités en dessert est respecté (un fruit est aussi une crudité). Lorsqu'il n'y a pas de fromage proposé après le plat chaud, il est, dans la plupart des cas, proposé en entrée (apport calcium proposé aussi dans les soupes).

- Certains plats végétariens seront accompagnés de salade verte

- La pâtisserie maison sera proposée un jeudi après avoir été testée un mercredi sur les centres de loisirs.

- Petits suisses (30 grammes) : 2 par enfant, ou un seul si 60 grammes

- cuillère à dessert/petite cuillère : demande faite par un enfant du CM

- il ne sera pas possible d'avoir du foie gras en entrée pour Noël ni de gâteau en forme de renne (demande d'un enfant du CM)

Laitages

M.Kocher nous informe que lors du prochain conseil municipal du 26 septembre, l'appel d'offre pour le marché des laitages (beurre, œufs, fromage) sera renouvelé. Le fromage sera demandé à la coupe afin de limiter les emballages et les œufs catégorie 3 seront totalement supprimés (ils n'étaient plus utilisés depuis plusieurs années).

Il n'est pas possible pour l'instant d'envisager un marché/des fournisseurs 100 % BIO donc la Mairie fait apparaître une option libre c'est-à-dire la possibilité que cela soit référencé. Certains menus ou produits seront probablement remplacés à partir de janvier par des produits de circuits courts et de proximité. Il est très rare de trouver des fromages AOP bio. Pour les carottes bio et non-bio, la différence de prix s'amenuise nettement.

Nouvelles recettes :

Gratin de salsifis : (13 septembre/jour de grève des transports) : retour mitigé des enfants .Ce gratin sera reproposé le 18 novembre. M.Kocher propose aux directrices d'école et aux fédérations et à l'association de parents d'élèves de lui faire un retour écrit sur la dégustation du gratin de salsifis.

Gratin de fenouil :(à apprécier le 28 novembre) 70 % de pommes de terre et 30 % de fenouil envisagés. Un retour des enfants serait appréciable.

Soupe lentille de corail/chèvre : pas de problème pour transporter la lentille corail du fait d'être en potage.

Les parents PEEP demandent à Mme Voquer un document officiel résumant les règles de la restauration collective. Il s'agit du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) : c'est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale (première version : 1999). Les parents PEEP demandent à Mme Voquer et/ou M.Bouillard s'il leur est possible de réaliser un petit résumé expliquant les grands points de ce document officiel afin que les parents puissent connaître et comprendre les règles de la restauration collective et du cycle des 20 jours. M.Kocher voit avec Mme Déon de la communication pour la mise en place d'un support accessible de tous. La PEEP diffusera ce document dès sa mise à disposition.

Question sur les plats de type poisson-courgettes :

Beaucoup de parents nous font savoir que leur enfant mange très peu lorsqu'un plat

de poisson-légumes est proposé : M.Bouillard explique que le poisson pané est souvent plus apprécié des enfants. Tout est fait pour associer un produit apprécié des enfants avec un poisson ou un légume. Dans le cas des courgettes, les retours des enfants sont plutôt positifs et les courgettes sont plutôt bien mangées par les enfants. Les parents PEEP en profitent pour demander les retours des pesées effectuées afin d'avoir des chiffres et exemples à transmettre aux parents. Mme VOQUER communiquera prochainement les résultats des pesées sur les écoles.

Les sauces

La base des sauces est faite à partir de légumes frais, de la crème et d'aliments de base qui sont cuisinés. Il peut leur être rajoutés pour certaines, des fonds de sauces industriel, mais cela n'est pas systématique. Des fonds de légumes bio vont être encore plus utilisés dans les prochaines recettes. Pour le concassé de tomates, ce sont des tomates fraîches utilisées et cuisinées.

Visite de la cuisine centrale

Les parents PEEP demandent à Mme Voquer la possibilité de trouver 3 dates dans l'année pour la visite de la cuisine centrale. Les 2 visites de l'an passé ayant été un franc succès, de nombreux parents sont enthousiastes et demandeurs. Mme Voquer proposera sous peu deux dates avant la fin de l'année civile.

Quantités données aux enfants :

Une balance a été donnée aux équipes et aux cantinières sur les écoles afin de pouvoir estimer la quantité pour une table de huit enfants par exemple. Un test va être fait en élémentaire pour éviter les problèmes liés aux quantités insuffisantes (remontée des parents).

Les parents PEEP insistent sur le fait que les questions sur le grammage et les quantités servies est un sujet important et préoccupant pour de très nombreux parents.

Présentation des MENUS

Les menus sont beaux mais pour certains parents, la police de caractère est trop petite et donc difficile à lire. Un effort va être fait au niveau de la lisibilité de ces menus.

Menu Star: Ils vont revenir, mais comme des nouvelles recettes vont être proposées aux enfants des centres de loisirs, il est nécessaire d'attendre les premiers retours pour constituer des menus STAR. Ces menus Star créent une certaine dynamique entre les écoles. Cette demande émane de nombreux enfants de CE2/CM1 et CM2 qui ont été habitués aux menus star les années précédentes.

Célébrations et festivités

- Menu de Noël : Le hachis parmentier de canard a été proposé aux membres de la commission des menus et pourra constituer le plat chaud du menu de Noël (le canard est proposé afin de varier avec les années précédentes ; pour rappel une volaille avait été servie en 2015, un sauté d'autruche en 2016, un sauté de dinde aux aïelles en 2017 et un sauté de poulet en 2018). Il sera probablement servi avec une salade de mâche. Le canard n'est pas cuit à la braise mais c'est un effiloché de viande de canard.

DELICIEUX ! EXCELLENT ! TRES BONsont les retours entendus ! Les enfants du CM préfèrent la viande de canard au poisson pour le menu de Noël.

Un petit jus de fruits sera proposé aux enfants et des serviettes aux motifs de Noël seront sur les tables.

- Galette (pâtisserie fraîche)

- Chandeleur le 6/02: M.Bouillard propose un accompagnement de confiture ou compote ou de pâte à tartiner et demande l'avis aux membres de la commission des menus. Les parents PEEP et FCPE préfèrent une compote de pomme en accompagnement. Les enfants votent pour un coulis de chocolat. La pomme sera servie avec les carottes et le céleri.

Pain Bio

Le pain est bio. Sur l'appel d'offre de l'an passé, seules 2 boulangeries étaient en mesure de produire du pain bio. Depuis, plusieurs boulangeries de la ville font maintenant du pain bio mais seules les 2 boulangeries qui travaillent avec la cuisine centrale ont été en mesure de respecter le calendrier et la capacité à faire ce qui leur était demandé.

Hygiène et propreté

Tous les enfants passent aux toilettes se laver les mains avant d'aller déjeuner : c'est le process et un rappel va être fait aux équipes périscolaires. Un enfant explique le procédé dans son école.

Information complémentaire depuis la commission des menus :

Le 17/09/19, la cuisine centrale a reçu un contrôle sanitaire surprise des services de l'Etat et a obtenu la note maximale pour son niveau d'hygiène :

Niveau TRES SATISFAISANT