



Compte-rendu de la commission des menus du 26 janvier 2015

Examen des menus de mars et avril

9 personnes présentes dont Madame Anne FOMMANTY, Déléguée aux Affaires Scolaires ; Madame MARQUIS, Responsable du service des affaires scolaires et un collègue ; Madame NEEL, Responsable du service du personnel des cantines et des écoles ; 2 représentantes de la SOGERES (commerciale, assistante technique) ; 1 superviseuse de Guest ; 2 représentants APELGC (Elémentaire Guest - Marsault Maternelle)

Informations générales :

- Une **visite de la cuisine centrale d'Asnières sera organisée au mois de mars** par la Sogeres (groupe de 7-8 personnes).
- La Sogeres reste vigilante quant à la **qualité des produits fournis par la boulangerie**.
- Un **tri sélectif** a été mis en place dans chaque cantine. Cette nouveauté rencontre un grand succès auprès des enfants.
- Les brûlures aux doigts, dans la purée, ont été évoquées (maternelle Guest). Dorénavant, **les enfants gardent les mains dans le dos en attendant que leur plat refroidisse**.

Remarques et remontées des parents/écoles:

- Les **chaussons aux pommes**, dont la compote coule et complique le goûter, seront supprimés et peut-être remplacés par des brioches.
- Le **fromage de brebis** va être remplacé par un autre fromage en maternelle car il ne semble pas très adapté.
- Le **goût amer des salades** provient du fait qu'elle est issue de l'agriculture biologique. Sogeres va la remplacer.
- Les kiwis ayant été supprimés des menus en raison des allergies fréquentes, le **seul fruit exotique qui demeure proposé est l'ananas**. Il sera proposé moins souvent car sa fréquence semble trop importante.
- Pour conserver un équilibre dans les repas, **il est nécessaire d'avoir du poisson deux fois par semaine** (d'autant plus que sa consommation est souvent faible à domicile).

- Le velouté de champignons est peu apprécié. Il ne sera néanmoins pas supprimé des menus afin de préserver une certaine diversification.
- La viande de bœuf est trop grasse. Cela a déjà été évoqué à plusieurs reprises. Cependant, **il est difficile de cuisiner du bœuf qui n'a pas un minimum de gras**, afin que la viande ne soit pas sèche.
- La **sauce**, qui est indispensable pour faire réchauffer les plats, **va être diminuée en quantité**.

Examen détaillé des menus de mai et juin :

- Les vendredi 6 et 13 mars, les fruits exotiques seront remplacés par les **fruits annuels**.
- Les yaourts à la banane seront remplacés par des **yaourts nature sucrés**.

Retrouvez l'intégralité des menus de mars et avril sur le site de La Mairie ou de la Sogeres.

Prochaine commission des menus de mai et juin le 9 mars à 15h.