



## Commission des menus



24 Janvier 2019

Participants :

- 4 représentants du prestataire SOGERES
- Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Marquis, affaires scolaires
- 2 représentants de la mairie pour le développement durable / Diététicienne de la mairie
- 2 représentants des pôles de restauration : Marsault et Guest
- 3 parents représentants APELGC

### Remontés des représentants des pôles de restauration

- Ne pas avoir le même jour de la soupe (à remuer) et des fruits à couper en dessert, car il n'y a pas suffisamment de temps pour réaliser les préparations.
- Eliminer le camembert dans la soupe car les enfants n'aiment pas.
- Certains gouters sont un peu copieux et ils restent des fruits.
- Couper le chou plus fin car les enfants n'adhèrent pas (problème avec la machine qui a été remplacée)

### Explications Sogeres suite à des questions de parents sur les menus

- La compote de pomme faite maison est un peu plus épaisse ; il n'y aura plus de pépins ni de reste de peau (problème avec la machine résolu).
- Les centrifugeuses pour les fruits ont été demandées et sont en attente de réception.
- Le Brownie mexicain est fait avec de la farine de haricots rouges.
- Les Œufs à la coque arrivent dans une boîte en carton avec la coque prédécoupée au laser ; la cuisson est réalisée sur place.

### Explications de la Mairie

- Des repas test pour les parents peuvent être organisés sur demande à Mme Marquis
- La Mairie travaille avec Sogeres pour organiser des ateliers auprès de classes relais, pour expliquer comment manger équilibré, et avoir des « ambassadeur » qui pourront l'expliquer ensuite aux autres élèves. Le projet est en train d'être présenté aux directeurs / directrices. On propose aussi de laisser à ce groupe d'ambassadeurs d'élaborer un menu équilibré en choisissant parmi une liste de plats (menu à thème).
- La Diététicienne demande une liste à valider pour les gouters de produits emballés (ex : madeleines, gaufres...) pour faire un choix réduit en sucre.

Les propositions de menus pour les mois de mars et avril ont été revues jour par jour et des modifications ont été effectuées suivant les recommandations de la diététicienne de la mairie et des autres participants, afin d'avoir des menus équilibrés et attractifs pour les enfants

**Prochaine commission : Jeudi 28/03 à 14h00**