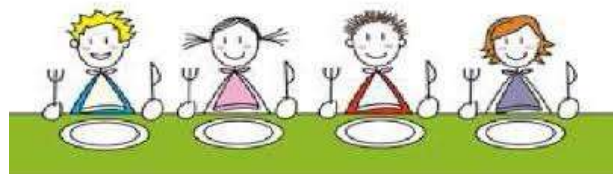




Commission des menus 28 Mars 2019



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
- 3 représentants des pôles de restauration des écoles
- 2 représentants des parents d'élèves (APELGC et FCPE)

Commentaires des parents d'élèves

Les parents sont satisfaits que les exigences pour les repas soient hautes et que les repas soient globalement de bonne qualité. Ils apprécient, notamment, la forte présence de produits bio (40%) et de proximité ainsi que la viande à 100% label rouge.

Commentaires des représentants des pôles de restauration des écoles

- Les choux (chinois) sont mieux coupés et mangés
- Le mousse au chocolat noir est mal mangée par les enfants
- Les pilons des poulets, servis par 2, présents dans un des menus, sont trop copieux pour les petits
- Le goûter n'est pas toujours très pratique à servir: exemple : absence de cuillère pendant le goûter à l'extérieur. Il s'agit surtout des mercredis et vendredis, jours où le goûter est plus libre.
- Il est observé moins de gaspillage pour les fromages
- Le reste du pain et certains autres produits du déjeuner (par exemples les fruits) sont rapportés aux goûter et peuvent être un supplément pour les enfants qui ont encore faim après le goûter.
- Le goût des viennoiseries est « particulier ». Le goût du pain est différent selon les jours.

Réponses de Sogères aux questions et commentaires des parents

- Les gâteaux proposés sont principalement faits maison. Quelques gâteaux industriels sont présents dans les goûters mais en petites quantités et sont destinés à être trempés dans le lait. Ils respectent le cahier des charges qui est assez exigeant. En particulier, ils ne contiennent pas d'huile de palme.
- En cas de présence d'une céréale et d'un légume vert en garniture dans un menu, les 2 sont servis en proportion 50% de chacun.



- Diverses animations sont proposées au cours de l'année, par exemple « Les pas pareilles », la découverte des saveurs autour d'un produit : le chocolat
- Suite à la demande de la diététicienne de la mairie, Sogeres va se renseigner sur les tailles/grammages des viennoiseries, notamment pour envisager de réduire la taille pour les maternelles (en gardant la taille actuelle pour les élémentaires).
- Une nouvelle visite de la cuisine centrale de la Sogeres à Asnières est prévue prochainement. Il est envisagé que la visite se passe sur le créneau de deux heures 8H00 – 10H00, dont une heure de visite et une heure pour la dégustation et les échanges avec Sogeres, notamment avec le responsable qualité de la Sogeres.

Réponses de la mairie aux questions et commentaires des parents

- Le cahier de charges pour les menus est très détaillé et exigeant avec des produits de très bonne qualité. Les normes définies sont largement au-dessus de l'exigence minimale prévue par la loi.
- Les études sont menées concernant les produits restants non consommés par les enfants. Les résultats de ces études doivent être analysés et seront communiqués plus tard. Ils seront disponibles pour la prochaine commission des menus.
- Les enfants ne sont jamais forcés à manger, ils ont toujours le choix de manger ou laisser le repas.
- Les sauces permettent d'éviter le dessèchement d'un plat. Les sauces ne sont pas forcément grasses, Il s'agit souvent de jus de viande. Toutefois, les enfants ont toujours le choix de manger sans sauce.
- Les repas (déjeuner et goûter) sont servis avec une carafe d'eau. Les écoles sont responsables pour l'organisation des repas et pour que l'eau soit servie. En cas de dysfonctionnement, il faut voir avec l'école, par exemple, pendant le prochain conseil d'école.
- Il y a un vrai sujet sur l'utilisation de plastique, en particulier, lors du réchauffement. La mairie est en train d'analyser les différentes solutions possibles. Suite à la nouvelle loi Egalim de novembre 2018, à partir de 2025, l'utilisation des contenants en plastique sera interdite pour réchauffer les produits. La mairie est aussi en attente d'informations plus précises sur le sujet. Le plastique actuellement utilisé respecte les normes (par exemple, sans bisphénol A) et les fours ne remontent pas au-dessus de 130 degrés lors du réchauffage.
- Projet sensibilisations des enfants au gaspillage alimentaire est en cours

Analyse des menus

Les propositions de menus pour les mois de mai et juin 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. Par exemple, pour les goûters les gâteaux ont été trop souvent proposés, ils ont été parfois remplacés par une baguette.

