



## Commission des menus du 27 septembre 2019

Participants :

- 2 représentants du prestataire SOGERES (diététiciennes)
- Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Marquis, affaires scolaires / Mme Valérie Paul, Responsable du pôle enfance et jeunesse.
- Diététicienne de la mairie
- 1 représentant des pôles de restauration : Marsault
- 1 parent représentant APELGC et 3 parents représentants de la FCPE

### Point information de la part de Sogeres et de la mairie

- Remise des menus modifiés
- Remise des animations de l'année
- Petit livret pour montrer l'offre de Sogeres
- Rappel de la Mairie sur le nouveau marché négocié depuis un an :
  - 48% de bio inclus dans 75% de produits de qualité c'est-à-dire label rouge, circuit court, produits locaux ou régionaux)
  - 2 fois du poisson par semaine
  - Menu un plat sans viande 1 fois par semaine environ. La loi a été adoptée mais le décret d'application n'est pas encore passé. Pour l'instant, plat sans viande mais essentiellement avec des omelettes, ...

### Remontées des représentants des pôles de restauration

- Les pommes au four n'ont pas plu
- Problème aussi avec le vegi chili
- Purée brocoli + poisson

### Remontées des représentants des parents

- Demande que le Hoki soit évité car sa pêche est anti écologique (destruction des fonds marins)
- Problème de qualité du pain
- Est-ce possible de mettre différents pains notamment pour les goûters ?
- Faire attention à la fréquence des viennoiseries / gâteaux
- Fromage apprécié par les enfants au goûter en élémentaire

- Mettre les menus spécifiques ou à thème en dehors des congés pour que tous les enfants en profitent
- Depuis le début de l'année, Le poisson était trop cuit et les pommes de terre n'étaient pas assez cuites. Merci de faire attention à ces points.
- Problème aussi avec les frites qui n'étaient pas assez cuites
- Merci de ne pas mettre de fromage bleu, ... pour les maternelles
- Utilisez-vous des barquettes en plastique, vaisselle et verres ? les barquettes servent-elles à réchauffer les aliments ? (Solutions alternatives envisagées) ?
- Problème aux goûters à l'élémentaire : manque de couverts

## Explications Sogeres suite aux questions de parents sur les menus et points informations

- Pour l'instant les barquettes en plastique sont utilisées pour réchauffer les aliments (la fiche technique devrait nous être transmise) pour l'instant, les barquettes sont adaptées (polypropylène), les fours sont bridés et la mise en température est maximum de 63°C pour réchauffer les aliments.  
L'échéance de la loi est en 2025 et l'idée des barquettes en alu a été évoquée
- Concernant le poisson trop cuit et les pommes de terre, ils en prennent note
- Les frites seront remplacées plutôt par des pommes noisette ou potatoes, supportant mieux d'être réchauffées
- Dans les prochains menus (à partir de janvier), ils vont faire attention à ne plus mettre des menus à thème pendant les congés. Pour décembre 2019, il n'est pas possible de le changer.
- Concernant le HOKI, Sogeres ne prend que des poissons provenant de la pêche durable. Ils devront normalement nous confirmer que c'est bien le cas pour le Hoki et dans ce cas, le Hoki sera proposé.

## Explications de la Mairie

- Concernant la vaisselle non jetable en plastique c'est de la mélamine. Depuis que cette vaisselle a été instaurée, les enfants de l'élémentaire font moins tomber de plateau donc moins de gâchis.
- La mairie continue à regarder régulièrement tout de même les catalogues de vaisselle afin de trouver éventuellement un autre type de vaisselle non plastique mais avec un souci de poids pour les employés et les enfants.
- Concernant les problèmes de couverts au goûter à l'école Elémentaire, il a été souligné que pour l'école Renan, Mme Valérie Paul a vu avec les responsables de l'école et tout est mis à disposition des enseignants qui donnent le goûter.
- Pas de possibilité de mettre plusieurs types de pain à cause des allergies et allergènes présents.
- La fréquence des viennoiseries / gâteaux est normalement de 1 à 2 fois par semaine. Par conséquent, la fréquence de 3 dans la dernière semaine de septembre est anormale et a été une erreur. Nous ferons attention lors des prochaines commissions des menus.

Les propositions de menus pour les mois de novembre et décembre 2019 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.

Le menu de Noël n'a pas été dévoilé, cela restera une surprise.

Pour information, les menus envoyés par la mairie sont les premiers avant concertation entre les diététiciennes (Sogeres, Mairie). Par conséquent, en arrivant en commission, les menus ont déjà évolué.

**Prochaine commission : vendredi 29/11/19 à 14h00**