



## Commission des menus du 29 novembre 2019

Participants :

- 2 représentants du prestataire SOGERES (diététiciennes)
- Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Marquis, affaires scolaires
- Diététicienne de la mairie
- 1 représentant des pôles de restauration : Guest
- 2 parents représentant APELGC et 1 parent représentant de la FCPE

### 1. Remontées des représentants des pôles de restauration

Amuse-bouche du vendredi 29 novembre peu apprécié et petit couac car c'était une soupe en verrine maïs mimolette alors que l'entrée était aussi une soupe.

Chou blanc râpé trop gros, les boulettes de soja ne « tiennent » pas, la quasi-totalité des radis est jetée non consommée

Bœuf : morceaux « gras » non appréciés des enfants donc demande du bœuf un peu moins gras ou gélatineux, précision que ces matières sont de la gélatine protéinée donc apport essentiel du plat et qui permettent une réchauffe avec une viande moins sèche

Pommes au four : vieillit donc pas bon au goût ni texture, à abandonner

Présence de queues de pommes dans les compotes maison, car la machine de la sogeres ne permet pas de les retirer

Entrées avec dés de fromages pour les maternelles, association avec le légume parfois peu adaptée

Goûter : les enfants ne mangent pas le miel, incommode à tartiner et trop copieux à finir. Pour les maternelles, éviter les petits suisses car il n'y a pas de coupelle pour les retirer de leur emballage.

Les plats les plus appréciés des enfants : tarte au fromage, pizza, cake chocolat mandarine, œufs à la coque, nems, raviolis, potages, demandent à avoir plus de cordons bleus et de steaks (refusé par la mairie)



## 2. Remontées des représentants des parents

Suite au test cantine réalisé le 22 novembre à Guest élémentaire :

- Le potage a été apprécié, demande d'avoir des étiquettes pour différencier les fromages (réponse de Sogeres, les menus sont affichés à l'entrée), des rondelles de citrons seront désormais proposés pour les poissons sans assaisonnement
- La quantité de soupe est une louche par bol et les enfants, notamment en élémentaire, peuvent revenir en redemander.
- Un bar à épice pour les élémentaires a été refusé.
- Concernant les tests de satisfaction Sogères complétés par les enfants, les résultats seront présentés lors de la prochaine commission des menus

Sur le constat reporté, d'entrées arrivant quasiment congelées, la règle sanitaire est rappelée : les entrées froides doivent être servies à moins de 10°C ce qui peut sembler très froid aux enfants mais aucun produit n'est congelé hormis les glaces.

## 3. Présentation des menus de janvier et février 2020 par SOGERES et remarques des représentants de la Commission.

Les propositions de menus pour les mois de janvier et février 2020 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.

Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu « végétarien » par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

Les viandes rouges seront moins fréquentes car la réglementation impose un seuil critique

Introduire un yaourt au soja pour tester ?

Variétés de fruits dans la semaine à vérifier => Il existe un « planning » des fruits

Concernant la transition vers le « sans plastique » : les collectivités seront obligées de supprimer l'emballage mais les industriels ne sont pas concernés, à titre d'exemple, les pailles seront bientôt en carton

Veiller à éviter les fines herbes etc. dans les fromages, les enfants ne les mangent pas

Introduction pour tester de la pâte de fruits à la place de la coupelle de miel au goûter

Peu de fruits secs sont proposés, que ce soit au goûter ou dans les plats, pourtant recommandés en apport de lipides (et même protides pour les fruits à coque, les éventuelles allergies étant prises en charge par les PAI) et d'alternative au sucre.



Veiller au goûter facile à transporter les mercredis pour les enfants qui vont aux sorties dans l'élémentaire.

Varié les briques de lait au goûter (parfois quotidien)

Introduction de baguettes viennoises (avec ou sans pépites de chocolat) pour varier des pains au chocolat parfois trop lourds pour les enfants

Pourquoi le porc figure moins au menu ? Avec les nouvelles obligations les 5 repas hebdomadaires doivent comporter : 1 menu végétarien, 2 poissons (choix du maire), 1 bœuf par semaine, reste donc peu de possibilités pour toutes les autres viandes qui reviennent donc moins souvent.

Un certain nombre de fiches techniques sont demandées par la mairie (diététicienne pour s'assurer des compositions)

Des variations ont été apportées en séances aux menus pour favoriser :

- L'étalement de la charge de travail des personnels en cuisine (découpages et préparation, utilisation du four, fluidité de distribution des plats)
- L'équilibre nutritionnel réglementaire
- L'anticipation sur la consommation des élèves (au-delà du jour « mission anti-gaspi »)
- Une transition progressive vers les plats végétariens qui doivent comporter au moins 10 g de protéines par portion (ex : introduction d'une « galette de seitan » en plat principal) et pour les prochaines périodes demande à la SOGERES de varier les céréales : quinoa par exemple

**Prochaine commission : vendredi 17/01/20 à 14h00**

