



Commission des menus du 19 Janvier 2021

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
- Mme Sophie Delon, Responsable de site du groupe scolaire René GUEST
- 1 parent représentant FPCE Marsault
- 1 parent représentant FPCE GUEST
- 1 parent représentant APELGC

Point information de la part de Sogeres et de la mairie

- Remise des menus modifiés
- Remise du petit journal de la commission Mars-Avril 2021

Protocole sanitaire imposé par le gouvernement : ce qui change ?

Pas grand-chose car les restaurants sont déjà performants par rapport à la normale.

Pour chaque enfant, le service est déjà sur le plateau.

Ce qui est nouveau, c'est que chaque enfant reste à la même place.

Renforcement du protocole en cas de contamination.

Tout est identifié.

Pas de repas froid pour le moment.

Pour le goûter, les enfants étaient déjà par classe donc ça ne change pas.

Les cas contact sont vite identifiés en cas de contamination.

Remontées de la Responsable de site du Groupe René GUEST

Plats appréciés par les enfants :

- Les nuggets
- La tarte au gouda
- La tartiflette (plat végétarien)
- Le repas de Noël était très bien mais le bonnet en chocolat trop sucré
- Les carottes avec la crème étaient très bonnes ce midi

Ce qui n'a pas plu :

- Chili sin carne très liquide, rien à manger très light
- Céleri'mentier pas apprécié
- Poissons panés à part le meunier trop secs

- Cappelletti épinard tofu bio trop d'acidité par la tomate
- Le goût du curry ressort beaucoup sur le colombo trop épicé
- Le haut de cuisse de poulet : il faut le dépiauter pour le présenter aux enfants sinon pas pratique pour les maternelles.
- Besoin d'une seule entrée ou un seul dessert et non double choix. Pas assez de variété.

Remontées des représentants des parents

- Pâtes avec de la betterave pas appréciés (1 seul retour)
- Les lentilles avec les choux de Bruxelles : trop de goût fort dans un même plat
- Absence de vinaigrette avec la salade
- La soupe vermicelles a été bien accueillie
- Parmentier de céleri : retours mitigé (soit certains ont aimé soit d'autres pas du tout)
- Tartiflette et frites très appréciés
- Pavé de poisson : beaucoup d'enfants n'ont pas aimé
- Viande rouge (bœuf) : trop gélatineuse (même si il a été noté une amélioration dans la qualité de la viande)
- La plupart des plats arrivent avec la sauce mélangée. Ce qui nuit à la qualité du repas
- Semaine du 11 au 15 Janvier pas de viande
- Les repas sans viande ne sont pas assez copieux
- Plastique : où en est-on ?
- Menus Mars et Avril : pourquoi laisser le double choix pour l'élémentaire car plus le choix avec le protocole

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

- Pour la viande rouge, elle est de meilleure qualité mais il y aura toujours un peu de gélatine
- Il n'est pas possible de ne pas mélanger la sauce car plat trop sec sinon
- La semaine sans viande du 11 au 15 janvier, il y avait 2 fois du poisson comme toutes les semaines et il y a un jour où il y avait de la mousse de canard
- Si les repas ne sont pas assez copieux, il ne faut pas que les enfants hésitent à en demander plus
- Pour les menus de Mars et Avril et durant tout le protocole, il n'y aura pas de double choix
- Pour le plastique et le tri des déchets : c'est en cours

Les menus ont été revus et corrigés si besoin pour mars et avril.

Prochaine commission : Lundi 22/03/21 à 14h00