



Commission des menus du 21 septembre 2021

Participants :

- SOGERES : 3 représentants du prestataire SOGERES
- MAIRIE : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Marquis, affaires scolaires / Mme Paul, pôle enfance, jeunesse et sports - Diététicienne de la mairie
- 2 Responsables de sites des Ecoles Jerphanion et Voltaire
- 1 parent représentant APELGC et 1 parent représentant de la FCPE

Remontées des représentants des pôles de restauration

- Si de la semoule est présente dans le menu, demande de mettre de la sauce pour que ce soit moins sec
- Les lentilles sèches sont un peu pâteuses
- Tartes à décongeler : pas toujours facile pour que les tartes soient complètement décongelées lors du service
- Hamburgers à monter étaient secs
- Les tacos pour a maternelle pas facile. Mieux vaut avoir que la viande sans le tacos.

Remontées et questions des représentants des parents

- Demande alternative complètement végétarien (vegan)
- Demande le coût d'un repas tout inclus
- Moins de produits laitiers
- Rappel qu'à la dernière commission des menus, demande de décliner certains menus sur thématiques et que cela avait été accepté de la part de Sogeres et la Mairie
- Plats classiques fonctionnent bien comme saucisses lentilles beaucoup plus que les plats élaborés comme boulettes de sarrasins, lentilles et légumes où il est plus difficile d'identifier les aliments connus (les enfants sont plus réticents à les goûter)
- Menus végétariens semblent assez copieux

- Voir pour ne pas mettre toujours le poisson le vendredi et le lundi (suivant) pour les enfants qui n'apprécient pas beaucoup.
- La bolognaise de canard du chef a bien plu
- Protocole sanitaire actuel à la cantine en élémentaire : les enfants auraient à nouveau le choix entrées et/ou desserts ? quels sont vraiment les consignes actuelles ? (self service avec plateaux ok?, pas forcément la même place tous les jours,...?)

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

- Alternative complètement Vegan : c'est illégal pour les enfants décret du 30/09/2011, cela entraine une plus grosse carence chez les enfants
- Le coût moyen d'un repas tout inclus est entre 7,80 et 8,50 euros
- Les produits laitiers est une obligation légale. Les enfants doivent en avoir tous les jours. Les enfants ont des besoins en vitamines, calcium pour grandir.
Rappel : 2 éléments bio par jour et les légumes/fruits sont prioritairement bio/local
- Sogeres : ouvert pour les menus à thèmes.
La mairie et les responsables de site mettent un bémol avec actuellement un protocole spécifique avec beaucoup de travail pour les animateurs et es agents
Ils peuvent déjà utiliser les kits Sogeres avec des affiches au minimum.
- Protocole sanitaire en élémentaire : à ce jour, les enfants peuvent prendre les plateaux, se servir directement l'entrée et le dessert mais toujours pas de double choix possible. Par conséquent, un agent surveille que l'enfant prenne ce qu'il a touché sans reposer (à cause du protocole sanitaire). Une table par classe et pas de place attirée.
Selon les écoles et l'organisation des équipes, certaines vont revenir au plateau préparé (avec entrée, dessert, pain, ...) sans le plat chaud. Exemple : à l'élémentaire R.Guest
- La mairie demande, pour le goûter, de voir en fonction du repas et de la composition du goûter (viennoiserie ou pas par exemple) : de mettre plutôt 2 ou 3 composantes (plus ou moins copieux)

Les propositions de menus pour les mois de novembre et décembre 2021 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 : mardi 23 novembre 2021 à 14h00