



Commission des menus du 23 novembre 2021

Participants :

- SOGERES : 4 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
- 1 parent représentant APELGC

Remontées des représentants des pôles de restauration

- La purée de canard et les lasagnes de saumon n'ont pas été appréciés
- Les Fajitas sont difficiles à manger
- Le Pain d'épice n'est pas non plus apprécié au goûter
- Carotte cheddar crumble pas aimé par les enfants
- Viande froide trop dure (rôti de bœuf) : ne plus mettre de viande froide en hiver
- Soupe très appréciée mais beaucoup de travail pour les agents
- Quantité du pamplemousse à réduire
- Brocolis en entrée : trop croquants
- Salade mélangée pas appréciée donc à éviter. Par contre, iceberg ok

Remontées et questions des représentants des parents

- Des enfants se plaignent que la nourriture a un goût de plastique. Pourriez-vous rappeler la procédure de réchauffe, dans quels contenants,
- les légumes et la viande sont ils bien séparés comme vous nous l'aviez indiqués? Comment faites vous pour des plats comme parmentier de canard, repas servi ce jour?
- Les menus sont comme toujours variés et ils semblent bien équilibrés.
- Concernant les goûters, pourriez vous nous confirmer que les pains au chocolat, brioches, croissants... la viennoiserie est bien fabriquée en boulangerie?



Commission des menus du

23 novembre 2021

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

- La chauffe se fait dans des barquettes en plastique mais adaptée à la réchauffe. Celui-ci se fait à 120°C pour qu'au cœur ce soit à 63°C maximum. La limite de température de chauffe est mise sur les barquettes par Sogeres. En effet, selon le plat cela diffère.
C'est la première fois qu'ils ont ce type de remontée.
- Les légumes et la viande sont bien à part. Par contre, effectivement, il est impossible dans un parmentier de canard par exemple que la viande soit à part car le plat est un montage de viande et de purée et/ou légumes.
- Les pains au chocolat, les croissants, pépite de chocolat et pain viennois viennent d'une boulangerie. Par contre, les briochettes au chocolat sont industrielles.
- La mairie demande à Sogeres d'attirer l'attention sur les desserts à décongeler du temps de décongélation et de mettre une procédure s'ils doivent être décongelés rapidement.
En effet, les Tartes par exemple ce n'est pas toujours facile pour que les tartes soient complètement décongelées lors du service. Les parents ajoutent que ce point a déjà été abordé lors de la dernière commission.
- La mairie et Sogeres se mettent d'accord sur le fait à terme d'arrêter le double choix.
- Suite à la demande de la mairie à la dernière commission, Sogeres a mis plutôt 2 ou 3 composantes (plus ou moins copieux) pour les goûters de janvier et février 2022. La mairie demande aux équipes de faire des remontées à la prochaine commission sur ce point afin de voir si moins de gâchis. Les enfants devront avoir accès à l'eau car la composante souvent enlevée par Sogeres est la boisson lactée ou jus.

Les parents resteront vigilants aussi sur ce dernier point pour être sûrs que les enfants ont un goûter assez copieux. En effet, en fonction, des menus, il est important que celui-ci ait plus ou moins de composantes.

Les propositions de menus pour les mois de janvier et février 2022 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 : lundi 17 janvier 2022 à 14h00