

## Commission des Menus du 22 mars 2022 – La Garenne-Colombes

### Compte-rendu

#### Participants :

- SOGERES : 2 représentantes du prestataire SOGERES – la diététicienne et la commerciale ;
- MAIRIE : Mme Marquis, affaires scolaires ; Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires ; Nathalie X, diététicienne de la mairie ;
- 1 responsable de site des écoles ;
- 2 parents représentant l'APELGC : pour l'école Marsault : Alixe MONDON ; pour l'école Voltaire : Sandrine HENRY

#### Rappel des objectifs de la mairie et de la commission et des principes de fonctionnement

Les objectifs sont :

- Respecter le cahier des charges établi par l'Etat  
<https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>
- Suivre les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GERMRCN)

La mission du GERMRCN est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis afin de garantir une croissance optimale en répondant aux besoins et en luttant contre le surpoids.

L'objectif est aussi de favoriser la découverte et de faire plaisir.

Les frites par exemple sont rarement servies car ils ne savent pas bien les cuisiner.

Les menus sont élaborés par une diététicienne en charge de respecter différents critères :

- Respecter la fréquence d'apparition des produits (fromages selon les apports caloriques, équilibre cru et cuit, etc.) ;
- En élémentaire, 5 composantes sauf un menu à 4 composantes dans la semaine ;
- En maternelle, 4 composantes ;
- Les goûters doivent représenter 15% des besoins nutritionnels de la journée 1 repas végétarien par semaine ;
- Produits frits 4 fois sur 20 repas ;
- 68% des produits doivent être de haute qualité (toutes les viandes label rouge, pêche durable et circuits courts) dont 40% de produits bio. (loi : 50% durable et 20% bio) ;

En parallèle, il existe des contraintes fonctionnelles en cuisine (ne pas faire cuire de gâteau en même temps que le poisson).

Pour rappel, les plats sont cuisinés dans les plateformes SOGERES, refroidis en cuisine et transportés à une température <3°C (principe de la liaison froide).

En termes de délai, les plats sont par exemple préparés le jeudi pour livraison aux écoles le lundi.

Les plats sont réchauffés dans les cantines des écoles.

Les crudités sont préparées sur place. De même, les œufs à la coque sont cuits au four sur place.

Pour information, les poissons sont toujours servis en sauce car la réglementation impose de les réchauffer pendant 45 minutes, donc la sauce évite que le plat ne soit trop sec.

SOGERES se base sur les retours des commissions des différentes villes pour connaître les plats qui plaisent aux enfants et ceux qui plaisent moins. Les soupes sont maison et très appréciées des enfants par exemple.

En cas d'allergie alimentaire, les parents doivent fournir le repas. Cela peut sembler excessif mais ce n'est pas au personnel de garantir que l'enfant ne mangera pas un produit auquel il est allergique, notamment à cause des produits de substitution livrés en cas de rupture fournisseur.

La majorité des fournisseurs sont français.

Le calendrier des fruits est communiqué 15 jours avant par le fournisseur.

En salade, la laitue iceberg est privilégiée car elle est plus simple de conservation.

Les légumes sont souvent surgelés, ils sont flash pasteurisés et le circuit court est favorisé.

Les boulettes sont industrielles.

Mme Fommarty exige du chocolat noir car le noir oblige à une meilleure qualité que le lait.

*Demande de la mairie auprès des différentes associations de parents d'élèves de garantir la continuité de cas de changement de participants aux commissions menus (informer sur le rôle de la commission, les objectifs du gouvernement, etc.).*

## **Remontées et questions des représentants des parents**

Différents problèmes sont remontés :

- Les arêtes dans le hoki : SOGERES va le remonter au fournisseur car celui-ci doit fournir un poisson sans peau et sans arête.
- Bœuf de nouveau gras : SOGERES va le remonter également (il faut un peu de gras pour le bœuf sinon c'est sec). NB : pour les plats en sauce, les sautés, il y a toujours du rab.
- Les gouters ne sont pas assez copieux : apparemment les remontées étaient contraires il y a quelques temps ; il y a eu du gaspillage alimentaire donc ils ont été revus à la baisse.
- Les plats proposés sont différents des menus : cela est dû aux ruptures fournisseurs, ils en ont beaucoup subi ces derniers temps. Dans ce cas, un produit de substitution de même qualité (bio, etc.) est fourni. Nous pouvons être informés via SoHappy car ces changements sont de dernière minute.

*Afin de pouvoir tracer et transmettre les problèmes à la SOGERES, il est important d'indiquer le jour exact ou le problème à eu lieu.*

## **Remontées du responsable de site des écoles**

- L'épinarmentier ne plaît pas : OK, SOGERES va arrêter ce plat ;
- Saumon sauce potiron : OK ;
- Yaourts Danone : les enfants ne les mangent pas.

- Ce n'est pas possible d'avoir 3 produits en ramequin sur un même repas (préparation et plateau)

*Il faut rappeler aux parents qu'il est important d'inscrire les enfants en amont car il n'y a régulièrement pas assez de repas, surtout en début de mois.*

### **Validation des menus proposés pour les mois de mai et juin**

Tous les menus du déjeuner et du goûter pour les mois de mai et juin ont été prédéfinis par la diététicienne de SOGERES. Ils ont été regardés et validés par l'ensemble des participants à la commission. Ils ont été ajustés pour mieux répondre aux besoins caloriques, variétés des produits, etc. tout en respectant les contraintes réglementaires et les engagements contractuels du prestataire.

*Prochaine commission : 28 juillet 2022 à 14h00*