



Commission des menus du 28 juin 2022 – La Garenne-Colombes

Compte-rendu

Participants

- SOGERES : 2 représentantes du prestataire SOGERES – la Diététicienne et la Commerciale
- MAIRIE :
Mme Fommarty, Adjointe au Maire, déléguée aux Affaires scolaires et aux Centres de loisirs
Mme Marquis, Responsable du Pôle Affaires Scolaires
Madame Paul, Responsable du Pôle Enfance, Jeunesse et Sports
Nathalie X, Diététicienne de la mairie ;
- 2 Responsables de site des écoles
- 1 parent représentant l’APELGC : pour l’école élémentaire Voltaire : May VANG

Remontées et questions du représentant des parents

- Les enfants observent que de la viande grasse est parfois servie dans les repas.

Réponse de Sogeres : noté, pas de commentaires.

- La sauce dans les plats, surtout dans les crudités, peut-elle être mise à part ? Certains enfants n'aiment pas les sauces, du gaspillage est observé par des animateurs.

Réponse Responsables de site : en général, les enfants aiment bien quand il y a de la sauce. Les plats sont chauffés avec la sauce, la sauce ne peut donc pas être séparée du plat.

- Association de certains aliments et épices, mélange sucré-salé, exemple du menu de la cantine élémentaire du 24/06/2022 : fromage blanc et confiture de tomate, gaspillage observé par des animateurs.

Réponse Sogeres : les menus qui sortent de l’ordinaire ne sont servis qu’une fois de temps en temps, lors des repas à thème, pour initier les enfants à de nouvelles saveurs et changer du quotidien.

Réponse Mairie : volonté d’initier les enfants à de nouveaux goûts ou à des aliments qu’ils ne connaissent pas, proposer une variété de produits et de plats.



- Pain à servir en fin de repas ou juste après le plat pour éviter que les enfants ne mangent que le pain et pas le repas.

Réponse Responsables de site : noté, pas de commentaire.

Réponse Mairie : en école élémentaire, les enfants prennent tous les aliments sur leur plateau, dont le pain.

- Auparavant les enfants avaient le choix entre 2 entrées et 2 desserts en école élémentaire. Après la période de crise sanitaire due au COVID-19, les enfants n'ont plus ce choix, sera-t-il remis en place ?

Réponse Mairie : volonté de limiter le gaspillage en ne proposant plus le double choix, et éviter les conflits entre enfants et leur frustration.

- Goûters légers : certains parents trouvent que les goûters sont légers et que les enfants ont faim à la sortie de l'étude ou de la garderie du soir.

Réponse Mairie : il est rappelé que le goûter n'est pas un repas, et que les quantités devraient être suffisantes si l'enfant mange au déjeuner.

La Mairie a la volonté de ne pas servir de goûters trop sucrés, alternance entre goûters légers et goûters plus copieux (viennoiserie).

- Goûter : il semble qu'il n'y ait pas de petites cuillères pour les yaourts qui sont ainsi jetés sans être consommés.

Réponse Responsable de site : il y avait des petites cuillères auparavant mais certaines n'ont jamais été retournées (peut-être jetées à la poubelle par inadvertance). Une commande de petites cuillères est prévue pour la rentrée de septembre 2022.

- Goûter : il semble qu'il y ait du gaspillage notamment quand il y a des fruits entiers au goûter, observé lors des tests goûter effectués à l'école élémentaire Voltaire les 24/06 et 27/06. Pourrait-on servir les fruits coupés en tranches pour aider les enfants à les manger plus facilement et ainsi éviter le gaspillage ?

Noté par la Mairie, pas de commentaires.

- Goûter : certains enfants se plaignent qu'il n'y ait pas d'eau servie à l'heure du goûter.



Réponse Responsable de site : de l'eau est mise à disposition sur un chariot avec des verres, le chariot est mis à côté de la fontaine à eau à l'heure du goûter.

- Goûter : les enfants (les grands) sont assis sur le sol pendant l'heure de goûter (école élémentaire Voltaire)

Réponse Mairie : le grand réfectoire des « grands » peut être utilisé pour le goûter en plus du réfectoire des « petits ».

Validation des menus proposés pour les mois de septembre et octobre 2022

Madame Fommarty demande que dans les menus il y ait la présence d'aliments mous et d'aliments solides à mâcher.

Un stock est disponible dans chaque école en cas de non livraison de repas.

Les produits locaux sont approvisionnés dans un rayon de 150 km autour de la cuisine centrale située en Ile de France.

Sogeres : des animations avec des repas à thème sont prévus en septembre et octobre. Brochure en pièce jointe.

Autres points

Aujourd'hui il n'y a pas de moyen pour mesurer les restes de repas jetés.

Avec la nouvelle réglementation, à compter du 1^{er} janvier 2023, il n'y aura plus de coupelles en plastique (exemple de pots de confiture à partager et autres aliments en quantité à distribuer).

Production Sogeres : production des repas le jeudi pour le lundi, livraison le jour J

La production non livrée par Sogeres en raison du nombre de réservations est donnée aux associations caritatives.

Pour Sogeres: il faudrait allonger le délai de réservation pour adapter les quantités achetées et éviter le gaspillage, il faudrait au minimum 8 jours et idéalement 1 mois.

Appel d'offres restauration lancé par la Mairie en cours à la date de la commission des menus du 28/06/2022. Le nouveau contrat avec Sogeres est en cours de négociation.

Le nouveau contrat de restauration prendra effet le 01/11/2022.



Décision en septembre 2022, communication aux candidats fin septembre ou courant octobre 2022.

Prochaine date de commission des menus : fin octobre 2022