



Commission des menus du

28 novembre 2022

Participants :

- SOGERES : 4 représentants du prestataire SOGERES
- MAIRIE : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Hemon / Diététicienne de la mairie
- 2 Responsables de sites des Écoles Jerphanion et Renan
- 3 parents représentant APELGC, 2 parents représentant de la FCPE et 1 Parent représentant Les Parents de voltaire

Remontées des représentants des pôles de restauration

- Trio de sucre, miel et confiture : difficile à servir au self. Sogeres peut mettre des dosettes individuelles
- Les frites cuisent moins bien et sont moins appréciées. Sogeres explique que cela dépend si les frites sont bio ou non. Il est acté que les frites ne seront plus bio (frites standard) et un autre produit sera en bio dans ce cas dans le menu.
- Difficultés aussi sur les goûters qui ne sont pas individuels au niveau de la préparation.
- Couscous végétarien (fèves et raisins) recette pas appréciée par les enfants certainement à cause du sucré-salé et légumineuses. Sogeres reprendra la recette précédente

Souhaits des enfants :

spaghetti bolognaises ok

gratin dauphinois et lasagnes viande : en surgelé uniquement. Ce n'est pas la volonté d'aller dans ce sens car Sogeres tend à faire de plus en plus de frais.

Hachis parmentier : ok

Pizza : non

- Attention aux vinaigrettes : les crudités ont parfois trop de sauce, sont trop huileuses. Pour les carottes râpées, la sauce est mise directement par Sogeres. Par contre, pour les autres crudités, la sauce est mise par le personnel sur place. Il est demandé à Sogeres de mettre moins de sauce dans les carottes râpées. Les vinaigrettes sont plus fades en ce moment car pas de moutarde (problème d'approvisionnement).
- La salade est trop amère et donc difficile pour les enfants. Sogeres explique qu'effectivement le mélange salade hiver bio est plus amer. Sogeres explique qu'ils ne peuvent pas proposer autre chose en bio car ils sont tributaires de leur fournisseur. Nous repasserons alors certainement au conventionnel.



Commission des menus du

28 novembre 2022

Remontées et questions des représentants des parents

- Demande pour changer de pain de temps en temps (graines, fruits secs,...)
- Question sur ce qui est fait du pain qui reste à la suite du déjeuner. Peut-on le proposer à nouveau au goûter ou au repas suivant pour éviter le gaspillage ?
- Demande de diversifier les féculents / céréales pour un apport nutritionnel plus riche
- Demande de faire des goûters plus riches le mercredi quand les enfants ont des activités extrascolaires
- Le 30/09/22, pommes de terre persillées qui sentaient mauvais, pas assez cuites ou d'autres cramées.
- Test cantine à élémentaire R. Guest le 17/11/22 (voir CR sur site Apelgc). Observation d'un problème d'approvisionnement : Il manquait 41 repas donc Sogeres a réapprovisionné mais avec différents plats.

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

- La mairie refuse de changer de type de pain car ce serait trop clivant et présenterait des risques d'allergie. Le pain doit être mangé par les enfants.
- Le retour des agents de cantine est qu'il reste peu de pain à la fin du déjeuner. Il est proposé au goûter et ensuite il ne reste presque rien. Le pain est jugé non consommable le lendemain mais il n'y a pas vraiment de gaspillage car c'est limité à une baguette ou moins.
- Sogeres va faire un effort pour proposer différents féculents/céréales mais ils n'ont pas toujours le matériel adéquat (ex : quinoa pas possible)
- Sogeres a noté pour les goûters et vont essayer de faire attention le mercredi (Par exemple, ne pas mettre de viennoiserie ce jour là)
- Concernant les pommes de terre persillées, Sogeres explique qu'ils ont eu un problème de production. Ils ont voulu faire une recette avec des pommes de terre fraîches, ce qui demande quelques ajustements au niveau de la cuisine (60000 repas). C'est la volonté de tous d'aller vers plus de frais. La prochaine fois, le test sera à plus petite échelle.
- Concernant le test cantine du 17/11/22 à l'élémentaire R. Guest, Sogeres reconnaît qu'un bug au niveau de leur cuisine s'est produit. Ils n'ont pas pris les bons effectifs.
La Mairie rappelle que lorsque des grèves se produisent ou pour faire face à des situations exceptionnelles, ils ont toujours un stock tampon et les enfants ont dans ce cas soit du thon avec haricots verts froid soit des raviolis au saumon et des compotes.
Sogeres rappelle aussi que l'application « So Happy » est disponible pour que les parents aient accès au menu de leurs enfants (normalement les changements y sont indiqués).



Commission des menus du 28 novembre 2022

Les propositions de menus pour les mois de janvier et février 2023 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 30 janvier 2023 à 14h00