



Commission des menus du

30 janvier 2023

Participants :

- SOGERES : 2 représentants du prestataire SOGERES
- Mairie : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires et Mme Hémon, service Enfance
- 2 Responsables de sites des Ecoles Voltaire et Marsault
- 2 représentants des associations de parents d'élèves : 1 parent représentant l'APELGC, 1 parent représentant les Parents de Voltaire

Remontées des représentants des pôles de restauration

Retours positifs :

- Globalement les enfants mangent mieux qu'avant et il y a moins de gaspillage.
- Les soupes sont très appréciées des enfants.
- Les gratins et chilis con carne ont aussi beaucoup de succès.
- Les viandes sont moins grasses qu'avant.

A améliorer :

- La galette des rois initialement programmée un vendredi n'a pas été servie comme prévue suite à la grève chez Sogeres. Elle a été reprogrammée un mercredi ce qui a déçu beaucoup d'enfants !! La mairie précise qu'elle avait été informée de la reprogrammation de la galette un mercredi et a demandé à Sogeres de ne pas la mettre un mercredi mais de la décaler à un jour de semaine où plus d'enfants seront présents mais Sogeres n'a pas respecté cette demande.
- Les tablettes de chocolat pour le goûter sont trop dures, difficiles à partager.
- Les kiwis au goûter ne sont pas du tout pratiques. Mettre d'autres fruits.
- Quand il y a des fruits au choix le midi il y a des enfants déçus de ne pas avoir leur fruit préféré. La mairie indique ne pas avoir prévu qu'il y ait un choix entre 2 fruits. Chaque jour un seul fruit varié selon les jours sera proposé.
- Les yaourts natures reviennent régulièrement et le caractère répétitif fait que les enfants les consomment de moins en moins. Varier plus les desserts.
- Certaines écoles remontent que le pain a parfois l'air sec, serait de la veille ?
- Attention à certains plats trop secs (riz, bâtonnets au fromage panés fournis lors des réassorts).
- Attention à ne pas mettre à la fois un plat et un dessert qui demandent beaucoup de travail (découpe, etc.) aux agents de cantine. Le tacos a demandé beaucoup de travail. Il a été bien apprécié en élémentaire mais peu en maternelle.
- Peut-on identifier plus clairement les barquettes avec porc / sans porc pour qu'il n'y ait pas de confusion possible quand l'opercule est enlevé ?

Remontées et questions des représentants des parents d'élèves

- Nombreuses perturbations sur ce mois de janvier (grève, changements de menus non annoncés et non visibles mêmes sur l'application So Happy). Les parents souhaitent être mieux informés.



Commission des menus du

30 janvier 2023

- Les représentants des parents reviennent sur le décalage de la galette au mercredi qui a créé une grosse déception chez les enfants. La galette des rois est un moment convivial pour les enfants à la cantine et c'est vraiment dommage qu'ils n'aient pas pu tous en profiter...
- Est-il possible d'avoir de temps en temps du pain complet à la cantine ?
→ Non, question régulièrement évoquée par les parents mais le but est de minimiser les risques allergiques et donc il n'est pas envisagé de donner du pain complet, céréales etc.
- Est-ce que les quantités servies aux enfants sont les mêmes du CP au CM2 ?
→ Oui, c'est validé par la diététicienne de la Mairie. Les portions sont dites plutôt généreuses en moyenne. Le service est généralement plus ou moins adapté à l'appétit des enfants.
- Est-ce que les enfants peuvent être resservis ? En général oui mais il y a eu des cas où cela n'a pas été possible notamment lors des réassorts.
- Lors du test cantine réalisé le 1/12/22 à l'école maternelle Guest, les parents ont remarqué que les verres d'eau étaient retirés avant le dessert. Est-ce récurrent et pourquoi ?
→ La mairie va demander au responsable de site (non présent à cette réunion)
- Les goûters sont parfois trop légers, surtout pour les enfants qui prennent la navette pour des activités sportives.
→ correspondent aux recommandations.
- Plusieurs fois sur l'école Guest des plats chauds ont été servis froids (remontées des enfants).
→ la mairie demande de préciser les dates à Marie-Agnès Marquis pour se renseigner.

Revue des menus de mars-avril

Les propositions de menus pour les mois de mars et avril 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.

Les modifications sont faites à la marge sur les menus qui doivent rester à 4 composantes (soit entrée/plat/accompagnement/dessert, soit plat/accompagnement/fromage/dessert par exemple), contenir des fruits/légumes crus et des fruits/légumes cuits, des protéines (animales ou végétales), un féculent et un produit laitier. Les quantités de sel, matières grasses et sucre sont également maîtrisées.

Exemple de modifications effectuées : changer la sauce d'un plat pour qu'il n'y ait pas de la crème deux jours de suite, accompagner le yaourt d'une madeleine pour un repas plus consistant, remplacer de l'emmental râpé dans un plat par un vrai morceau de fromage pour un repas plus consistant, retrait de la salade au profit de plus de légumes dans le couscous.

Question des parents sur plusieurs plats sucrés-salés (salades avec des agrumes, etc.), est-ce osé pour les enfants ? → Les responsables de cantine remarquent que ce type de plat est généralement plus apprécié des enfants que la salade ou le chou seuls.

Prochaine commission : le jeudi 30 mars à 14h