



Commission des menus du

29 juin 2023

Participants :

- SOGERES : 3 représentants du prestataire SOGERES
- MAIRIE : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires / Mme Marquis, affaires scolaires
- 2 Responsables de sites des Ecoles
- 2 parents représentant APELGC, 1 parent représentant FCPE et 1 parent représentant les Parents de Voltaire

Remontées des représentants des pôles de restauration

- Les enfants ont apprécié le gratin de courgette, le smoothie et la sauce lentilles
- Le munster (sauce) les enfants n'ont pas aimé ainsi que la galette d'épeautre, les légumes et les petits pois tout seul

Remontées et questions des représentants des parents

- Viande grasse et dure le 31 mai 2023
- Manques de sel, les légumes n'ont pas de goût et service froid
- Banane semaine derrière étaient vertes
- Problème de Quantité : Guest : les enfants en fin de service n'ont pas beaucoup dans l'assiette (Re travailler sur le dosage des quantités pour les services (CM et CP/CE pas les mêmes besoins nutritionnels et pas la même faim), mise en place de deux louches)
- Obliger de prendre du porc sans avoir d'alternative pour les enfants qui mangent du porc
- 26 mai : le menu a été modifié sans prévenir : raviolis au lieu de la purée de patate douce sur école Guest (CM1 et CM2)
- Les parents suggèrent de mettre des épices dans les légumes pour éviter le gaspillage et améliorer le goût. Sogeres propose de remonter le problème à la cuisine
- Ecole marsault : qualité des menus et notamment sur la viande. Il serait souhaité de peser les déchets quand il y a de la viande sur site pour voir le gâchis.
- Les parents expliquent que souvent le passage au lunch box est lié pour certains au fait que leurs enfants ne mangent pas ou pas assez à la cantine à cause de la qualité des repas qui ne convient pas aux parents. Le goûter : déjà beaucoup d'enfants sont en box car le goûter serait trop léger à leur goût, s'ils n'ont pas mangé le repas le midi, les enfants font beaucoup de sport (3 fois par semaine) et il est mis en avant que les menus goûter ont un manque de quantité mais pas de la qualité.
- Quand les enfants n'ont pas de dessert mettre des fruits car quand les adultes ont une pâtisserie les enfants râlent. Sogeres a noté ce point.



Commission des menus du

29 juin 2023

Suggestions des parents pour les prochains menus :

- Lasagnes
- Mettre du semi complet pour les féculents
- Gratins
- Œufs durs
- Plat simple après la soupe
- Tartiflette
- Blanquette et bœuf bourguignon (plat français)

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

- Pour les quantités : petite et grande faim, proposition de la ville d'acheter 2 louches de taille différente. Le point sera remonté aux équipes
- La mairie rappelle à Sogeres que le réassort devrait être le même que le menu (contractuel)
- Comparer les chiffres avec prévisionnel et réel au plus juste afin d'éviter les manques ou les réassorts lorsque les menus ne sont pas les mêmes
- Sogeres propose de transmettre le tableau des prévisionnels et le réel à la ville afin de montrer les pertes et écarts.
- Peser les déchets les jours de viande : Il a été répondu par Sogeres que c'est impossible de les peser car le ramassage des déchets se fait deux fois par semaine.
-

Les propositions de menus pour les mois de septembre et octobre 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 : jeudi 21 septembre 2023 à 14h