



Commission des menus du 29 janvier 2024

Participants :

- 3 représentantes du prestataire SOGERES
- Mairie : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires et Mme Marquis, responsable du service affaires scolaires
- Mme Ben Ramdane, directrice de l'éducation
- Mme Tempo, diététicienne pour la ville
- Mme Saillant et Mme Neil, responsables de sites des écoles R.Guest et E.Renan
- Représentant des associations de parents d'élèves : 1 parent représentant l'APELGC

Remontées et questions des représentants des parents d'élèves :

- Remontée d'une absence de variété des goûters proposés (pain miel/confiture/fromage frais), et sur la quantité le morceau de pain n'apparaît pas suffisant pour contenter la faim de tous les enfants (classes CP au CM2 confondues). Des enfants, les plus âgés, peuvent avoir encore faim après le goûter.
- Serait-il possible de ne pas préparer les goûters en avance, en n'étalant pas le miel par exemple ?
- Il est rapporté une absence de couteau pour étaler l'accompagnement.
- Pour les yaourts ou produits laitiers de ce type, il arrive que la cuillère donnée ne soit pas adaptée au contenant (trop grande pour le pot, donc difficultés pour manger).
- Les enfants qui ont soif au goûter doivent aller boire aux robinets des sanitaires.
- Les plats (viande, poisson, pâtes) sont généralement tous accompagnés de sauce, et certains aliments peuvent être noyés sous la sauce servie en trop grande quantité. Serait-il possible de revoir le service sur ce point ?
- La viande est selon les enfants grasse et élastique.
- Les assiettes servies apparaissent toujours un peu en bouillie, avec des associations qui ne sont pas toujours alléchantes pour les enfants.

- Les quantités des entrées et des desserts ne sont pas toujours suffisantes. A titre d'exemple, si les CE1 déjeunent après les autres classes, parfois il peut ne plus y avoir suffisamment à manger.
- Des parents alertent sur le fait que leurs enfants perdent du poids.
- Un enfant (CE1-CE2) a mangé du porc alors qu'il n'en mange pas habituellement. Comment sont annoncés les menus aux enfants ?

Remontées des représentants des pôles de restauration :

- Les produits proposés sont de belle qualité.
- Une proportion de produits locaux.
- Des fruits et légumes de saison.
- Le miel apprécié des enfants en début d'année a progressivement été boudé par certains, à l'exemple de leurs camarades.

Réponses de la part de la Mairie et de SOGERES :

- Les goûters continuent d'être préparés en avance avec une quantité de pain laissée nature pour les enfants qui n'aiment pas l'accompagnement, s'ils ne sont pas trop nombreux. C'est aux enfants de demander le pain nature.
- Pour la quantité de pain donnée aux enfants, une baguette équivaut à 5 portions.
- Un supplément de pain peut être distribué. Avec éventuellement un fruit restant du déjeuner.
- Les couteaux et ustensiles qui permettent de préparer les goûters sont placés dans un contenant à la disposition des équipes en charge du goûter.
- Des petites cuillères sont données aux enfants pour le goûter mais un grand nombre est jeté à la poubelle par les enfants. Une commande de petites cuillères est en cours (le stock ne peut pas être renouvelé constamment). Mise en place d'un bac pour récupérer les petites cuillères sales, et rappel aux équipes enseignantes de veiller à les récupérer (côté éducatif).
- Une fontaine à eau avec des verres à disposition dans le réfectoire. Des brocs seront également mis à disposition. Demander aux enfants d'aller boire dans les sanitaires n'est pas concevable.
- Pour la sauce, le personnel posera la question aux enfants au moment du service, s'ils en veulent ou non.
- La viande servie peut effectivement avoir du gras, malgré la découpe en amont en cuisine. Il peut aussi y avoir une confusion qui est faite par les enfants entre

le gras et les parties gélatineuses qui vont donner le moelleux à la viande. C'est un sujet récurrent.

- Pour l'apparence des plats (le plat végétarien est concerné), SOGERES rappelle qu'il est important au moment du service de veiller à séparer les aliments qui composent le plat, végétarien en particulier. Si tout est aggloméré/mélangé un enfant peut avoir du mal à dissocier les aliments et ne pas vouloir manger. Les recettes végétariennes sont pensées avec un montage visant à dissocier les aliments.
- SOGERES rappelle être tenu à une obligation de respect d'un grammage précis, selon des normes et une réglementation en vigueur (GEM-RCN consultable sur Internet) et aux termes desquelles CP et CM2 sont dans la même tranche.
- Un travail à l'assiette est fait avec le personnel de service, « petite faim » et « grande faim » avec deux louches de tailles différentes, pour permettre de s'adapter à l'appétit de l'enfant.
- Pour l'absence de satiété ressentie par certains enfants après le goûter, il leur est suggéré de finir leur repas du midi dans sa totalité, ce qui n'est pas souvent le cas au vu des quantités de nourriture jetées.
- Il est important de faire goûter et découvrir aux enfants de nouvelles saveurs à travers les menus proposés, adaptés et équilibrés.

Revue des menus de janvier et février 2024 :

Les propositions de menus (déjeuner et goûter) pour les mois de mars et avril 2024 ont été revues jour par jour et des modifications ont été effectuées suivant les recommandations de la diététicienne et des autres participants, afin d'avoir des menus équilibrés et attractifs pour les enfants.

Modifications apportées :

- Mardi 5 mars : ajout de la betterave en entrée
- Mercredi 7 mars : soupe à la tomate remplacée par soupe cultivateur (multi-légumes)
- Lundi 18 mars : ajout d'une salade verte en entrée
- Jeudi 21 mars : dessert Tarte au flan (décongelé) à confirmer
- Mercredi 27 mars : dessert Beignet parfum chocolat noisette (décongelé) à confirmer
- Jeudi 11 avril : ajout salade verte en entrée
- Mercredi 24 avril : ajout de maïs et de croutons à la salade de tomates ; ajout d'une dosette de ketchup pour accompagner les pommes de terre quartier ; compote purée de pommes et bananes bio remplacée par un fruit

Évènements de la période :

- « Les recettes pas pareilles » : Une fois par période, un aliment est cuisiné sous deux formes différentes (par exemple en purée et en *topping* croquant). Les enfants découvriront le fondant haricots rouges framboises le vendredi 8 mars, et les farfalles pesto brocolis et haricots blancs le jeudi 25 avril.
- Amuse-bouche : Une fois par période, un produit original est servi aux enfants, en petite quantité, dans un contenant identifiable, en plus de leur repas. Les enfants découvriront le muesli le mardi 19 mars, et un dessert végétal au lait de coco le vendredi 26 avril.
- « C'est la fête » : Les grandes dates du calendrier sont célébrées en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine. En avril, Repas de printemps le vendredi 5 avril.

Autres remarques :

- Des retours précis et circonstanciés sont attendus par SOGERES : il est impératif de noter le plat concerné ainsi que la date du déjeuner et/ou du goûter en indiquant le motif, de satisfaction ou d'insatisfaction. A défaut de ces précisions SOGERES ne peut pas agir en conséquence.
- La Mairie tient à ce que des aliments « de qualité supérieure » type AOP/BIO/LOCAUX soient donnés aux enfants. Deux fois par mois un yaourt nature Bio de Sigy (LCL) est servi aux enfants.
- La Mairie tient également à ce que les fruits et légumes de saison soient privilégiés.
- La Mairie a rappelé l'importance de la prévention du gaspillage alimentaire. Les déchets alimentaires de chaque école ne sont pas pesés, ce qui nécessiterait une manipulation supplémentaire pour les agents mais ils sont collectés et valorisés par MOULINOT (méthanisation agricole).
- Sur l'interrogation d'un audit sur la cantine, Mme Tempo, diététicienne pour la ville, assure veiller à ce que le cahier des charges du prestataire SOGERES soit strictement respecté ainsi que l'équilibre alimentaire.
- La question de la proportion des box lunch//goûters pour la période janvier 2023-janvier 2024 a été inscrite à l'ordre du jour du pré-conseil.
- Pour l'enfant ayant mangé du porc, les menus sont affichés avec un logo pour la viande signifiant le double choix (dinde ou porc). Les parents qui tiennent à ce que leur enfant ne mange pas de porc (cas présent) peuvent le signaler en amont au niveau du service des inscriptions scolaires. Il peut aussi arriver que le personnel pose la question à l'enfant au moment de le servir.

- La mise en ligne des menus sur le site de la Mairie doit correspondre aux menus affichés dans les écoles et doivent être portés à la connaissance des familles dans un délai raisonnable et suffisant.
- Les tablettes de chocolat pour le goûter seront déclinées au format individuel.
- Le four cassé à la maternelle VOLTAIRE est définitivement réparé.
- La grille et/ou le document reprenant les normes concernant les quantités que doivent manger les enfants en fonction de leurs âges : GEM-RCN consultable sur Internet.
- Les résultats des tests suite à l'épisode d'enfants malades école VOLTAIRE : 11 enfants concernés (+ fratries) et animateurs, les résultats des test ont exclu une intoxication alimentaire, l'hypothèse virale est privilégiée.

Prochaine commission des menus : le lundi 25 mars à 14h à la Mairie.