



# Commission des menus du 30 septembre 2024

## Participants :

- 4 représentants du prestataire SOGERES
- Mairie : Mme Fommarty, adjointe aux affaires scolaires et Mme Marquis, responsable du service affaires scolaires et sa collaboratrice
- 2 Responsables de sites des écoles Guest et Marsault / Jerphanion
- Représentants des associations de parents d'élèves : 2 parents représentants l'APELGC et 1 parent FCPE Marsault

## Remontées et questions des représentants des parents d'élèves (liste non exhaustive):

- Globalement les retours de cet été et de ce début d'année sont plutôt positifs et la restauration globalement meilleure.
- Les enfants ont tout mangé, même les légumes et ont dit à leurs parents que la cantine était bonne !
- La viande reste toujours un peu grasse.
- Les enfants aimeraient avoir du poisson pané.
- En début d'année, il y a eu des problèmes sur le pain : pas bon et parfois congelé.
- Certains plats ont été très appréciés :
  - Le fromage et les pommes
  - 16.09 : aiguillettes de poulet
  - 11.09 : boulettes et pâtes (beaucoup de goût et bien épicées)
- A contrario, il y a eu quelques fruits livrés qui n'étaient pas murs et pas mangeables car beaucoup trop durs :
  - 10.09 : poires le midi
  - 11.09 : prunes du goûter
- Les 15 premiers jours de l'année, les portions servies étaient un peu petites mais le personnel rappelle toujours aux enfants qu'ils peuvent se resservir s'ils le souhaitent.
- Le repas du 24.09 n'a pas été apprécié.
- Certains plats ne semblent pas ou peu assaisonnés.

## Remontées des représentants des pôles de restauration :

- Les retours sont aussi globalement positifs.
- Diminution du gaspillage ces dernières semaines.
- Certains fruits livrés pas murs.

- Attention aux légumes qui baignent dans de l'eau / jus.
- Pour les maternelles, ils demandent du fromage à portionner, plus simple pour la manipulation surtout quand il faut tartiner que de l'individuel.
- Les menus végétariens sont les moins appréciés.

### Réponses de la part de la Mairie et de SOGERES :

- SOGERES nous remercie pour ces retours précis et de dire quand les choses sont positives aussi.
- Ils nous rappellent l'importance des retours avec des détails et des dates afin qu'ils puissent agir concrètement sur les recettes et/ou les propositions qu'ils nous font.  
Ils peuvent aussi vérifier plus facilement et identifier les problèmes pour comprendre.
- Ils nous ré-explicitent que pendant les JO paralympiques, la cuisine centrale d'OSNY a été réquisitionnée et que c'est donc une autre cuisine qui a livré les menus jusqu'au 16 septembre (pendant 15 jours). Toutefois durant cette période et face au caractère court et exceptionnel de la situation, ils ont livré des plats industriels avec donc plus de goût peut-être mais aussi plus d'additifs et autres éléments superflus.
- SOGERES nous rappelle que dans le contrat qui les lie à la Mairie de LGC, les produits servis en règle générale à la cantine sont des produits de qualité supérieure, bio / AOP, issus de productions durables et locales...
- Mme Fommarty rappelle que le bon et le sain ne doit pas être synonyme de sans goût ou sans sel... Elle demande des précisions sur l'assaisonnement des plats notamment pendant la cuisson ou après et demande à ce qu'on y fasse particulièrement attention à l'avenir pour que les plats servis et proposés soient aussi savoureux.
- S'agissant des quantités : les règles sont nationales et nous ne pouvons rien faire à notre échelle. Toutefois, les enfants qui le veulent peuvent se resservir systématiquement. C'est aux parents de leur rappeler aussi.

### Revue des menus de novembre et décembre 2024 :

Les propositions de menus ont été revues jour par jour et des modifications ont été effectuées afin d'avoir des menus équilibrés pour les enfants, de leur faire goûter certains aliments et de faciliter au maximum le travail du personnel de service.

Plusieurs animations culinaires seront proposées et affichées dans les réfectoires sur la période.

Un menu de Noël sera proposé aux enfants le jeudi 19 décembre 2024 mais SOGERES souhaite garder le secret pour les enfants. La seule chose que nous sommes autorisées à dire c'est que nous devrions tous faire le test cantine ce jour-là car la promesse est plutôt alléchante 😊 !

### Autres remarques :

- A l'avenir, il est PRIMORDIAL que nous continuions à faire des retours précis sur ce qui va et ce qui ne va pas ! Il faut noter le plat précisément ainsi que la date afin que SOGERES puisse

retrouver le menu et agir en fonction que ce soit, quand ce n'est pas apprécié par exemple, sur la recette, la présentation ou autres ou au contraire quand un plat plait...

Nos retours semblent porter leurs fruits et nous espérons que cela va continuer ainsi à l'avenir.

- La Mairie a conscience qu'il est parfois plus facile de distribuer une viennoiserie le mercredi par exemple car il y a moins d'enfants mais surtout moins de personnel à l'école mais ils mettent un point d'honneur à équilibrer les menus afin que tous les enfants puissent bénéficier de tout. Les changements s'opèrent toutefois quand il y a des sorties prévues principalement pendant les vacances scolaires pour faciliter l'organisation et la distribution.
- La Mairie autorise un test cantine par association, par établissement et par an. Un membre de chaque association pourra donc se faire connaître auprès du directeur de son école et/ou de Mme Marquis avec une ou plusieurs dates, pour obtenir l'autorisation et la confirmation Mairie.

Prochaine commission des menus : le mardi 26 novembre 2024 à 14h à la Mairie.