

# COMPTE RENDU

		Date	Visa
Émetteur :	Karine BUSSEREAU, coordinatrice des activités périscolaires. Sous couvert de Nathalie CHEVALLIER, directrice Vie Scolaire	24/01/2020	NC
Destinataire(s) :	Participants à la commission menu		
Présents :	/		
Excusés :	Mme FAUREL- conseillère municipale déléguée aux activités périscolaires et aux conseils d'école, Isabelle MAUCLAIR – éducatrice IME les Sables.		
Objet :	COMMISSION MENUS (écoles Saint Pierre Lamothe-Victor Hugo, la Cormegeaie, Yvonne Chollet)		
Date de réunion :	25/11/19		

## Ordre du jour :

- Echanges sur les menus servis lors du 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire 2019/2020.
- Cas pratique : élaboration de menus,
- Questions diverses.

La commission menus a été mise en place à la rentrée 2016 suite à une demande de Mme Faurel, conseillère municipale déléguée aux activités périscolaires et aux conseils d'école.

### **Objectifs de la commission menus :**

- Permettre de s'assurer de l'équilibre diététique des repas de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général, de leur composition et proposer éventuellement des changements sous condition que cela soit réalisable d'un point de vue aussi bien diététique que technique.
- Recevoir et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis au cours du dernier trimestre (consommateurs, agents de service et parents d'élèves)
- Etudier et donner un avis sur les propositions concernant les journées à thème, les nouveaux plats et les animations.
- Echanger autour de la qualité, et de l'organisation des services fournis par la cuisine centrale
- Faire un lien avec la pause méridienne

Pour cette année, nous avons souhaité orienter la commission menus vers l'alimentation, les repas. Toutes les questions liées à la pause méridienne peuvent être adressées à Mme Bussereau, la coordinatrice.

### **Bilan 1<sup>er</sup> période (Rudy Rolland, directeur de la Cuisine Centrale)**

Divers menus thématiques ont été proposés aux enfants :

- Journée du chocolat
- Semaine du goût : Tajine de poisson, canard à l'orange, menus chinois

Depuis le 4 novembre, un repas végétarien à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers est servi une fois par semaine (conformément à la loi EGALim).

Les plats proposés en remplacement de la viande pourront être des gratins de légumes, de pâtes, de pommes de terre, des produits à base d'œufs ou des substituts composés de céréales et de légumineuses (boulettes de céréales, pané fromager...)

Depuis la fin septembre, il y a eu un changement de chef au sein de la cuisine centrale, de nouvelles méthodes de travail ont été mises en place : l'assaisonnement des plats est entièrement géré par le cuisinier alors qu'il était auparavant effectué par les aides de cuisine qui effectuent le conditionnement.

Un travail important a été effectué par le nouveau chef de cuisine pour revoir les recettes en améliorant les cuissons et les assaisonnements.

Rappel : la cuisine centrale produit 1300 repas journaliers en période scolaire (EPHAD, IME, crèches, écoles, accueil de loisirs...)

## **Tour de table**

### **Maternelle Saint Pierre Lamothe – Victor Hugo (Responsable de proximité)**

- Les plats sont plus goûteux
- Dans l'ensemble, les enfants mangent bien. Mais ils n'apprécient pas trop la salade, il en reste beaucoup.
- Le riz et les pâtes manquent un peu de sel.

### **Maternelle Saint Pierre Lamothe – Victor Hugo (Représentant des parents d'élèves)**

- Le représentant nouvellement élu n'a pas eu le temps de se concerter avec les autres parents mais il trouve que globalement les repas sont bien.

### **Elémentaire la Cormegeaie (Responsable de proximité)**

- Cette année, les enfants sont nombreux à déjeuner. Au 1<sup>e</sup> service il y a beaucoup de CP, le repas est plus long. Le 2<sup>e</sup> service sort vers 13h40.
- Dans l'ensemble les enfants mangent bien. Le changement au niveau du cuisinier a été ressenti à travers les plats servis.

### **Elémentaire la Cormegeaie (Mr Bouguereau, directeur de l'école)**

- Il passe souhaiter un « bon appétit » aux enfants tous les midis.
- Selon lui, cela se passe plutôt bien. Il déplore juste un manque de communication vis-à-vis des animations qui sont faites sur le temps de pause méridienne. Il ne faut pas hésiter à lui envoyer des photos, il les mettra sur le site internet de l'école.

### **Elémentaire la Cormegeaie (Représentante des parents d'élèves)**

- La représentante est satisfaite également, elle regrette aussi le manque de retour sur les côtés positifs de la pause méridienne et le manque de communication auprès des parents.

→ La coordinatrice des temps périscolaires, dont la pause méridienne fait partie, va revoir les moyens pour communiquer avec les parents sur les projets, l'organisation de la pause méridienne etc... Pour le moment, les parents sont informés des animations ou projets sur l'école de leur enfant via un flyer qui est distribué avant l'animation aux enfants.

### **Elémentaire Yvonne Chollet (Responsable de proximité)**

- Depuis la rentrée des vacances de la Toussaint, les enfants déjeunent dans le nouveau restaurant scolaire.

- Mise en place d'un responsable de table avec la chaise de couleur : chaque midi l'enfant assis sur la chaise de couleur est le « chef de table », c'est lui qui a le droit de se déplacer pour remplir le pichet par exemple.

- Les enfants mangent bien.

### **Elémentaire Yvonne Chollet (Représentante des parents d'élèves)**

- Un questionnaire a été passé aux familles avec comme question par exemple les plats préférés des enfants, ou ce qu'ils n'aiment pas manger.

- Un compte rendu de la commission a été fait par la représentante qui l'a communiqué aux familles.

→ Depuis la rentrée de septembre, un partenariat a été mis en place avec l'IME de Naveil : tous les vendredi trois enfants de l'IME déjeunent au restaurant scolaire avec une éducatrice. Cela permet une inclusion des jeunes en situation de handicap dans un espace de droits communs qui est aussi un lieu de socialisation et de vivre ensemble.

### **Cas pratique : échanges autour du menu de la semaine du 9 au 13 décembre.**

Elaboration du menu à partir de la base faite par Mr Rudy Rolland, directeur de la cuisine centrale.

Des changements ont été apportés à celui-ci suite aux échanges entre les participants de la commission.