

COMPTE RENDU

		Date	Visa
Émetteur :	Karine BUSSEREAU, coordinatrice des activités périscolaires. Sous couvert de Nathalie CHEVALLIER, directrice Vie Scolaire	23/05/2019	NC
Destinataire(s) :	Personnes présentes à la réunion		
Présents :	/		
Excusés :	Mr SAILLARD– directeur élémentaire Anatole France, Mme HARMAND- directrice maternelle Saint Pierre Lamothe/Victor Hugo		
Objet :	COMMISSION MENUS (écoles Anatole France, la Cormegeaie, Saint Pierre Lamothe-Victor Hugo)		
Date de réunion :	29/04/2019		

Ordre du jour :

- Echanges sur les menus servis lors du 2^e trimestre de l'année scolaire 2018/2019,
- Cas pratique : élaboration de menus,
- Questions diverses.

Bilan 2^e période (Rudy Rolland, directeur de la Cuisine Centrale)

- Suite aux demandes exprimées lors des précédentes commissions menus, la fréquence des menus comportant deux produits laitiers (fromage + dessert lacté) a diminué. Lorsqu'il y a un dessert lacté, nous l'associons désormais à un biscuit et nous ne proposons plus de fromage. Si l'entrée ou le plat principal contient déjà du fromage, nous pouvons également être amenés à ne proposer aucun produit laitier en fin de repas (compote + biscuit). Les recommandations nutritionnelles pour l'élaboration des menus nous amènent cependant à conserver de temps en temps des repas avec deux produits laitiers.
- Les plats à base de poisson sont proposés sur différents jours de la semaine afin de casser la routine du poisson le vendredi.
- Des plats à base de protéines végétales ont été proposés aux enfants, le résultat est mitigé selon les restaurants scolaires : des enfants ont apprécié, d'autres pas du tout. Cette nouvelle proposition de plat permet d'ouvrir les enfants à d'autres saveurs.
- L'omelette était un plat plébiscité par les enfants lors des dernières commissions menus mais cela a eu un succès relatif selon les restaurants scolaires.

Bilan 2^e période sur la pause méridienne (Karine BUSSEREAU, coordinatrice des activités périscolaires)

- Les animations Top chef se sont déroulées dans presque dans toutes les écoles, cette année l'animation était orientée vers les CP/CE1, voir si celle-ci pourrait être mise en place pour des MS/GS l'année prochaine.
- Du 6 au 17 mai, des animations autour des céréales vont être mises en place sur chaque école pour les enfants qui déjeunent au restaurant scolaire. L'objectif est de sensibiliser les enfants aux céréales et leur montrer que les céréales ne sont pas que les céréales du petit déjeuner !!!
- La communication générale est à revoir. Actuellement cela se passe via le site internet de la ville, peu de parents y vont. Une réflexion doit être faite pour définir ce qui peut être mis en place afin de communiquer sur nos animations. De même, voir si un dépliant présentant la cuisine centrale peut être fait dès la rentrée.

Tour de table (école par école)

Elémentaire Anatole France

- **La responsable de proximité**

- On note un environnement toujours bruyant dans le restaurant scolaire.
- Le pain qui a été servi cette semaine pour remplacer le pain habituel a été apprécié par les enfants. Actuellement, le pain vient d'une boulangerie industrielle bio située à Tours, aucun boulanger vendômois n'a répondu au marché. Le marché pour le pain va être relancé dans un an.

- **La représentante des parents d'élèves**

- Les parents demandent des menus végétariens et veulent être rassurés sur l'origine des aliments servis à leurs enfants.
- Mme Rogue évoque la rentrée scolaire 2019 et l'inquiétude des parents avec l'arrivée de nouveaux enfants → Mme Faurel intervient en précisant que tout sera mis en œuvre pour que la pause méridienne se passe bien pour les enfants notamment avec le renfort d'animateur au restaurant scolaire.

Maternelle Anatole France

- **La directrice**

Mme Bour-Winckler évoque le forum bio organisé par la Région qui a eu lieu le 27 mars sur Blois auquel elle a participé.

- On constate qu'il y a peu de producteurs bio dans la région Centre. 89% des parents attendent que leur enfant mange du bio à la cantine, alors que seulement 3% en achètent pour eux (enquête).
- Une plateforme regroupant les producteurs bio, les marchés est en cours d'élaboration.

Mme Faurel prend la parole pour préciser que les choses bougent aussi au niveau du département du Loir et Cher : une légumerie est en cours de création pour les collèges du département.

Mme Bour-Winckler poursuit en évoquant les « barquettes plastiques » et demande quand elles vont disparaître.

- **L'atsem**

- Le repas des enfants se déroule bien.
- On a noté que le fromage est apprécié par les enfants de maternelle.

Maternelle Saint Pierre Lamothe-Victor Hugo

- **L'atsem**

- Une musique douce est mise lors du 2^e service pour ramener le calme, les enfants sont plus réceptifs.
- La fontaine installée dans le réfectoire est appréciée, elle participe à l'autonomie des enfants (ils vont chercher l'eau).
- Les enfants aimeraient manger de la brandade de morue, du hachis parmentier avec de la salade.

- **La représentante des parents d'élèves**

- Les enfants du 2^e service déjeunent tard. Cela a déjà été évoqué lors de la dernière commission. → En effet, le 2^e service a lieu vers 12h55, au 1^e service les plus petits déjeunent (PS-MS), le repas dure en moyenne 45 min : ils mangent moins vite que les grands. A la fin du 1^e service, les agents de restauration remettent en place le réfectoire pour 40 enfants ce qui prend 10min.
- La réservation des repas à 3 jours à l'avance est contraignante pour les parents.
- La dématérialisation pose des soucis : tout le monde n'a pas accès à internet.
- Les tarifs sont élevés.
- A l'époque actuelle, il est difficile d'obtenir un certificat maladie pour justifier de l'absence d'un enfant malade. pourrait-il y avoir un allègement : l'acceptation d'une attestation sur l'honneur ?

Elémentaire la Cormegeaie

- **La représentante des parents d'élèves**

- Sur le restaurant scolaire, il y a du bruit et certains enfants jouent avec la nourriture.

- **La responsable de proximité**

- Actuellement il y a 108 enfants qui déjeunent sur 120 inscrits à l'école.
- Peu d'enfants ont des serviettes de table.

- **Le directeur**

- Même si le temps de pause méridienne est un temps communal, le directeur va régulièrement dans le restaurant scolaire.
- Il est satisfait de l'encadrement actuel sur la pause méridienne.

Cas pratique : échanges autour du menu de la semaine du 24 au 28 juin 2019

Elaboration du menu à partir de la base faite par Mr Rudy Rolland. Quelques changements ont été apportés à celui-ci suite aux remarques des participants de la commission.