

## COMPTE RENDU COMMISSION DES MENUS DU 15 OCTOBRE 2013

Présents : MESDAMES BERNARD.-CHARRIER.-DEVIN.-WANKIN.-GRIOT-ROUSSELOT-BLONDEAU-BAILLEUX-PATYS BOURGEOIS-GAUDET-VERSTAEVEL  
MESSIEURS DEMAUMONT-PATUREAU-BOUCHERY-MOREAU

Excusés : MESDAMES PRIEUR-CREPU-LEONES MR PINARD

Présentation de Mme Colette DEVIN, nouvelle chef de la cuisine centrale depuis le 1<sup>er</sup> août 2013.

Questions diverses :

***Les enfants n'auraient pas l'obligation de se laver les mains ?***

Les consignes des encadrants sont : passage aux toilettes et lavage des mains avant prise des repas. Ces consignes seront rappelées.

***Quantités : certains trouvent les quantités pas suffisantes notamment si un composant n'est pas mangé.***

Nous sommes largement au-delà du grammage imposé, le problème se pose plutôt au niveau de la quantité mise dans l'assiette (à voir avec l'office)

La portion des adultes est la même que celle des enfants, la quantité pourrait-elle être augmentée quitte à augmenter les tarifs ?

Il est rappelé qu'à la fin du repas il y a des restes : les enseignants peuvent se resservir, pourquoi ne le font-ils pas ? Les agents confirment que cela est possible et que dans toutes les écoles les assiettes sont bien garnies et le " RAB " est resservi.

***Certains menus reviennent fréquemment :***

La diététicienne précise que l'équilibre des repas est étudié sur la journée. Ces repas contiennent beaucoup de fibres car énormément d'enfants n'en consomment pas chez eux et l'un des objectifs est aussi de faire goûter à des aliments non consommés à la maison. La trame alimentaire est établie sur 4 semaines par famille de produit. C'est également un choix de faire rentrer dans les repas des légumes nouveaux.

***Les enfants des CM se retrouvent sans choix de desserts :***

Un ajustement des choix entrée/dessert va être fait et à la rentrée des vacances de la Toussaint les enfants de CM passeront au premier service.

***Il est à noter depuis la rentrée une nette amélioration dans la préparation des légumes et de vraies sauces et un meilleur assaisonnement.***

Monsieur le Maire rappelle que le travail autour des rythmes scolaires concerne tout le personnel des écoles, de la restauration, les ATSEM, animateurs....Il souhaite que lors des discussions avec la communauté éducative, le temps de la pause méridienne et le temps du repas fassent l'objet d'une réflexion spécifique. C'est un temps éducatif à part entière. Réflexion sur : l'animation sur le temps du midi, le goût, l'hygiène alimentaire, pas d'obligation à manger mais à goûter, la formation du personnel, la pertinence des liaisons chaudes, la mise en place d'autres lignes de selfs.

Il est demandé :

- d'afficher les comptes rendus dans toutes les écoles
- de mettre les menus en ligne ainsi que le compte rendu
- dans le Chalette Place Commune mettre en encart le résumé de l'intervention de Mme Bourgeois
- de mettre à l'ordre du jour de la commission de mars-avril-mai un rappel sur les objectifs de "la charte de la restauration"

---

-Intervention de Mme BOURGEOIS Diététicienne-

## Intérêt nutritionnel du poisson

A quelle fréquence :

- 2 fois par semaine minimum.
- 3 fois par semaine pour les viandes blanches.
- 1 fois par semaine pour la viande rouge.
- 1 fois par semaine pour les œufs.

(Recommandations PNNS et OMS)

Cette fréquence couvre une part importante et de manière simultanée les besoins en :

- Acides gras oméga 3 : ils limitent les risques cardio-vasculaires, produisent des anti inflammatoires et des antidépresseurs naturels.
- Vitamine D qui favorise la fixation du calcium sur le squelette et vitamine B12
- Iode, elle joue un rôle dans la fabrication des hormones thyroïdiennes
- Sélénium, il a un rôle anti oxydant (l'anti rouille de nos cellules)
- Phosphore, un apport en calcium sans apport suffisant en phosphore n'aura pas l'action escomptée au niveau osseux. Il est également indispensable au fonctionnement du système nerveux.

Cette fréquence de consommation permet aussi de diminuer les risques de :

- Cancer du colon
- Cancer de la prostate
- Polyarthrite
- DMLA (dégénérescence maculaire liée à l'âge)
- Alzheimer

Enfin le poisson est une excellente source en protéines, d'aussi bonnes qualités nutritionnelles que celles de la viande. Ses graisses sont en moindre quantité mais de meilleure qualité que celle de la viande.

---

Prochaine commission : **(ceci fait office d'invitation)**

**MARDI 03 DECEMBRE 2013 A 17 H 30 A LA CUISINE CENTRALE**

**THEME : " LE PLAN ALIMENTAIRE "**