

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS

LE MARDI 12 MARS 2013

Présents : M. B. PATUREAU, élu aux affaires scolaires, MME F. GAUDET, élue à la petite enfance, M. S. BOUCHERY, Responsable de la restauration scolaire MME F. HENRIOT, service scolaire, M. M. MOREAU, Directeur de l'école Moineau, Mme A. BOURGEOIS, diététicienne, MMES M. CUCCARDI, B. CHARRIER et M. CHETIOUI personnels de restauration, Mmes HOSTE, BLONDEAU, GRIOT et PATYS parents d'élèves.
Excusés : MME H. PASTY, Responsable du pôle Enfance et famille, MME A. LEONES Directrice du Centre de Loisirs Aragon, MME E. BAILLEUX, parent d'élève.

B Patureau tient à présenter ses excuses pour la date tardive de cette Commission des Menus et attendait la validation du Maire pour un menu à 4 composantes.

En effet, la Ville menait une réflexion sur le problème du gaspillage dans les restaurants scolaires : comment s'en éloigner tout en respectant les normes et équilibres alimentaires ? De plus en plus de communes sont passées à des menus à 4 composantes.

La préoccupation de la municipalité est de donner MIEUX à manger pour diminuer le gaspillage, augmenter la part dans l'assiette, mieux gérer le temps de production ainsi que le temps de repas par rapport au service. En effet, à l'heure actuelle, la pause méridienne est amputée d'environ 20mn : les enfants n'arrivent pas à 11h30 et le service n'est souvent effectif qu'à 11h45.

Trois composantes sont obligatoirement laissés :

- le plat (viande, poisson ou œuf)
- le légume ou le féculent (si féculent : fruit ou entrée de crudités – si légume : entrée un peu plus consistante en enlevant le dessert)
- le produit laitier en prenant en compte le goûter

La quatrième composante est constituée de l'entrée ou du dessert. L'ensemble du menu peut être rééquilibré avec le goûter et l'opération « pomme à la récré ».

On constate sur d'autres restaurants scolaires qui sont passés à 4 composantes qu'il y a un peu plus de 70% du repas consommé par les enfants. Dans le menu à 5 composantes, à peine 60% du repas est consommé.

La proposition de la mairie a reçu l'adhésion unanime de la Commission.

Les menus à 4 composantes démarreront à la rentrée des vacances de printemps, le 29 avril. Les parents seront informés par courrier.

1- Etude des menus :

Sur cette base, les menus d'avril, mai, juin, juillet et août 2013 ont été consultés et pour certains modifiés.

2- Questions et remarques des parents d'élèves :

Y a-t-il toujours du bio dans les menus ?

« Il est compliqué de faire du bio pur car le coût est élevé du fait des producteurs éloignés. Nous fonctionnons surtout avec l'agriculture raisonnée et des producteurs locaux ».

Pourquoi n'y a-t-il pas plus de porc au menu ?

« Comme nous l'avons déjà abordé lors de commissions ultérieures, la mise en place de plats de substitution implique une logistique compliquée, surtout avec plus de 1000 repas servis. D'autre part, deux menus comprenant du porc étaient programmés les jours de grève et n'ont donc pas été servis ».

Les plats de substitution font de la convoitise

La cuisine centrale fait en sorte que, dans la mesure du possible, les préparations porc ou viande de substitution soient sur la même base. Si l'on sert un sauté de porc, on servira également un sauté de dinde.

Certain enfants, au vu du type de viande servie (comme le lapin) ne veulent pas en manger. Ne pourrait-on pas indiquer uniquement viande sur le menu, sans précision ?

« Impossible, car la clarté de ce qui est servi est de rigueur ».

Se pourrait-il que deux aliments « difficiles » ne se retrouvent pas au même menu (exemple : pamplemousse et brocolis) car les enfants ne les mangeront pas et ressortiront avec la faim ?

« Le nécessaire sera fait ».

Quelle démarche faut-il faire dans le cas d'une allergie alimentaire ?

« Mise en place d'un PAI »

Les goûter sont parfois un peu justes

« Il est composé en fonction du repas pris le midi pour équilibrer le menu sur la journée ».

Y aura-t'il un self au Bourg ? (quelques inquiétudes de la part des parents)

« Oui, les élémentaires bénéficieront d'un self (les enfants de dernière année de maternelle seront invités à tester le self en fin d'année scolaire). Il est constaté que les enfants mangent mieux et qu'il y a moins de gaspillage. Cela permet également aux enfants de se responsabiliser. Il laisse aux enfants un choix pour les légumes, l'entrée ou le dessert, tout en respectant l'équilibre du repas (exemple : choix entre deux légumes sur un repas ou deux féculents sur un autre repas).

Le personnel de restauration est également là pour veiller au bien-manger de l'enfant. Il est proposé aux parents de faire une visite à Perret pour voir le bon fonctionnement du self ».

Le goûter pain/camembert a très bien fonctionné.

« Il va être reconduit ».

Il y a toujours des problèmes de quantités.

« Ce problème est à étudier et sera évoqué à la prochaine Commission des menus ».

Un tableau des quantités sera affiché dans chaque école.

La date de la prochaine commission des menus est fixée au

MARDI 4 JUIN à 17H30
au RESTAURANT SCOLAIRE DU LANCY