

COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS

MARDI 17 NOVEMBRE 2015

Présents :

Mesdames – HEUGUES MM – GRIOT P – DUPEUX B – LUCY A - COLLAND S

Messieurs TEBOULBI K, BOUCHERY S

Présentation du fonctionnement de la commission des menus.

Remarques générales :

- Communiquer aux directeurs d'école, directeurs périscolaire, membres de la commission des menus les changements de menus en précisant les raisons
- Rappeler aux directeurs périscolaires d'afficher les menus sur le panneau extérieur périscolaire en attendant l'installation sur chaque groupe scolaire d'un panneau d'affichage restauration
- La consultation des menus sur le site de la ville n'est pas très "agréable"

Avis sur les menus de la période passée :

Avant les vacances de la Toussaint il y a eu au menu 3 plats ou entrée de pâtes dans la même semaine. Les parents sont partagés à ce sujet, les plats ou entrées étant servis sous forme différentes.

Au menu du 10/11 la viande de porc était très dure (problème d'approvisionnement, la remarque a été transmise au fournisseur)

Questions posées par les représentants de parents :

- Pourquoi n'y a-t-il pas d'aliments bio dans les restaurants scolaires ? Simon Bouchery précise que dans le cadre de l'agenda 21, la ville s'oriente plus sur le choix d'une culture raisonnée et de proximité géographique, avec une recherche de producteurs pour conditionner en gros volumes. Les producteurs bio locaux n'ont pas la capacité d'assurer un approvisionnement régulier de restauration collective.
- Quel sont les grammages en fonction des aliments et des âges ? Monsieur BOUCHERY remettra au prochain comité de pilotage les documents fixant ces grammages et les apports journaliers.
- Les enfants tournent-ils toujours sur les selfs ? Oui pour permettre à ce que ce ne soit pas toujours les mêmes enfants qui bénéficient de plus de choix.

- Serait-il possible d'introduire des aliments semi-complet comme les pâtes dans les menus ? Nous allons étudier cette proposition avec la diététicienne.
- Il y a peu de viande rouge au menu. La viande rouge est servie sous forme de rôti ou de boulette. Les normes ne nous permettent pas de cuire directement la viande rouge crue. Les rôtis sont achetés déjà cuits.
- Pourrait-on essayer d'introduire du quinoa ? celui-ci a été essayé et les enfants ne l'ont pas mangé.
- Pourrait-on envisager des menus à thème ? oui des projets d'animation sont à l'étude. Ils seront expérimentés sur les accueils de loisirs du mercredi ou des vacances puis ensuite programmé sur le temps scolaire.
- L'opération se mettre à table sera-t-elle reconduite ? cette opération qui consistait à mettre la table comme au restaurant et à expliquer aux enfants comment étaient réalisés les différents plats en leur montrant les ingrédients utilisés est très lourde pour le personnel de la cuisine centrale et demande un temps important consacré au repas. Pour le moment il n'est pas prévu de reproduire cette initiative.
- Pourrait-on mettre les recettes exceptionnelles en ligne ou les publier dans Chalette Place Commune ? Cela peut être envisagé.
- Pourrait-on envisager des repas végétarien de temps en temps ? la proposition sera mise à l'ordre du jour d'une commission de la réussite éducative (réunion des élus)

Informations :

Les représentants de parents d'élèves sont invités à visiter la cuisine centrale et à se rendre dans les restaurants scolaires. Prévenir Monsieur BOUCHERY en précisant la date et le nombre de personnes au 02-38-93-52-40 ou simon.bouchery@ville-chalette.fr .

Les restaurants scolaires de la Pontonnerie et du Lancy seront bureau de vote les 6 et 13 décembre. Toutes les décorations doivent être enlevées. Les décorations pour Noël seront mises à partir du 14/12.

**Prochaine Réunion
En Mairie
Jeudi 25 février 2016 à 17h30
Salle Reygner**