

## Commission des menus

---

25 novembre 2014

**PRESENTS** : Mme HEUGUE Maire adjointe chargée des affaires scolaires, M. BOUCHERY directeur de la restauration municipale, Mesdames GRIOT ROUSSELOT représentant les parents d'élèves du Lancy/Cosson, Mesdames BAILLEUX et FORESTIER BLONDEAU représentant les parents d'élèves de Camille CLAUDEL, Mme PAROUX représentant les parents d'élèves de Perret, Mme MOSKURA représentant les parents d'élèves de Vésines.

Excusé : Monsieur BASSOUM Maire adjoint chargé de l'enfance et la jeunesse, Mme RAIMBAULT PATIS (Lancy-Cosson), Mme GONCALVES (Vésines), Mme LARIBE DECOOL (La Pontonnerie)

Secrétariat : Madame S. COLLAND

### **ORDRE DU JOUR :**

#### **I. PRESENTATION DES MENUS DE DECEMBRE A JANVIER**

##### **Propositions :**

- Mettre de temps en temps du poisson le vendredi
- Demande de mettre au menu des frites une fois par période un jour d'école
- Faire apparaître sur les menus si ce sont des produits frais, des surgelés ou des conserves.

##### ***Réponse :***

- ***Crudités toujours des produits frais***
- ***Viande : 2/3 produits frais, 1/3 produits surgelés***
- ***Féculents : produits secs***
- ***Légumes : 80% produits surgelés, pommes de terre sous vide***
- ***Crème dessert, compote : conserves barquettes individuelles***
- ***Pâtisserie : produits surgelés***

#### **II. RETOUR SUR LES DEUX DERNIERS MOIS**

##### **Remarques points à étudier:**

- Potage pois cassé trop épais
- Eviter le potage lorsqu'il y a un double service de viande afin de permettre au 2<sup>e</sup> service de terminer à l'heure. Peut-être ne pas mettre d'entrée mais un fromage.
- Ecrasé de pommes de terre, les enfants semblent préférer la purée car présentation mixée sans morceau.

##### **Points positifs :**

- Globalement retour satisfaisant des enfants et des enseignants
- Les entrées sont plus variées
- Les plats sont plus goûteux
- Les enfants mangent mieux

## Commission des menus

25 novembre 2014

- Il y a plus de féculents

### Points négatifs :

- Problème avec un taboulé trop imbibé

*Erreur de dosage de la cuisine centrale*

- Changement de menus trop souvent

*Absence de personnel à la cuisine centrale, il a fallu changer les menus pour les adapter aux possibilités de confection en fonction de l'effectif présent*

- Dessert : beignets revenus 1 fois par semaine sur la période passée
- Problème de quantité pour permettre un réel choix sur les selfs (revoir la répartition 1er et 2e service pour que les enfants puissent choisir)

### III. PRESENTATION DU NOUVEAU SYSTEME DE LIVRAISON

La livraison des 6 sites se fait en deux fois :

- Départ de la première tournée à 8h30 pour la livraison des produits froids
- Départ de la deuxième tournée à 9h30 pour la livraison des produits chauds

Présentation des nouveaux chariots-armoire chauffants.

En 2014, les restaurants Vésines, Perret, Claudel, Lancy ont été équipés.

6 nouveaux containers seront achetés en 2015 pour terminer l'équipement des sites dotés en 2014 et équiper les restaurants scolaires de la Pontonnerie et de Cosson.

Coût d'un chariot : 4 000€ plus les branchements et aménagement des accès.

### IV. QUESTIONS DIVERSES

Question : Pourquoi l'opération pomme à la récré a été suspendue

Réponse : le fournisseur a eu un problème de disponibilité au moment de la nouvelle récolte

Question : quels sont les grammages préconisés par le PNNS (Plan National Nutrition Santé) en fonction de l'âge des enfants et pour les adultes ?

Réponse : Voir le document en annexe

Question : Comment évalue-t-on le poids des déchets alimentaires ?

Réponse : une expérimentation est en cours d'élaboration avec le SMIRTOM pour peser les déchets alimentaires uniquement. Cette opération devrait pouvoir être mise en place en janvier 2015

Question : Où en est-on avec les fiches d'évaluation des menus ?

## **Commission des menus**

---

**25 novembre 2014**

Réponse : cette fiche d'évaluation sera remise au personnel pour une évaluation 3 à 4 fois dans l'année sur 15 jours

Information :

Mi-janvier sont programmées des réunions sur chaque restaurant scolaire afin de faire un bilan sur le fonctionnement, les repas, l'organisation, les relations... réunissant 1 représentant des Atsem, 1 représentant du personnel de restauration, le directeur périscolaire, les responsables des services restauration, personnel des écoles et périscolaire.

PROCHAINE COMMISSION

MARDI 27 JANVIER A 17H45

Salle des commissions en Mairie

Le présent compte-rendu sera adressé aux parents d'élèves élus, aux directeurs d'écoles, aux directeurs périscolaires et au service communication pour insertion sur le site de la ville.