

## Commission des menus

---

**30 septembre 2014**

**PRESENTS** : Mme HEUGUE Maire adjointe chargée des affaires scolaires, Monsieur BASSOUM Maire adjoint chargé de l'enfance et la jeunesse, Monsieur S. BOUCHERY directeur de la restauration municipale, Mesdames GRIAULT ROUSSELOT et RAIMBAULT PATIS représentant les parents d'élèves du Lancy/Cosson, Monsieur BALABAN représentant les parents d'élèves de Camille CLAUDEL.

Secrétariat : Madame S. COLLAND

### **ORDRE DU JOUR** :

#### **I. PRESENTATION DE LA NOUVELLE ORGANISATION DE LA COMMISSION DES MENUS**

##### **Contexte** :

Précédemment, la commission des menus, avait pour but la composition et la validation des menus, pour les 3 mois à venir.

Etaient conviés à chaque commission :

- Le directeur de la restauration
- Mme BOURGEOIS, diététicienne
- Les élus aux affaires scolaires et à l'enfance et la jeunesse
- Représentants de la cuisine centrale
- 2 directeurs de groupe scolaire
- 1 représentant des parents d'élèves par groupe scolaire

En alternance, en fonction du groupe scolaire dans lequel se déroulait la commission des représentants du personnel :

- personnel de service et d'entretien
- Les directeurs periscolaires
- Atsem

Le grand nombre de participants, ne permettait pas un échange suffisamment efficace ce qui a amené la ville à revoir l'organisation de la commission des menus et à mettre en place une coordination de la commission des menus au sein des services municipaux.

##### **1) Nouvelle composition de la commission des menus**

- Monsieur BOUCHERY directeur de la restauration
- MM. HEUGUES et M. BASSOUM élus
- 2 représentants des parents d'élèves par groupe scolaire (1 mater + 1 élémentaire) et 2 suppléants
- 2 enfants élus au Conseil Municipal des Enfants
- Secrétariat assuré par Mme COLLAND

##### **2) Coordination de la commission des menus**

Réunion mensuelle des services qui interviennent directement sur ce secteur.

## Commission des menus

30 septembre 2014

Participants :

- Monsieur BOUCHERY, directeur de la restauration
- Madame COLLAND, responsable des secteurs scolaire et périscolaire
- Monsieur PINARD, directeur du Pôle Réussite Educative
- Madame VERSAEWEL, secrétariat service périscolaire et personnel des écoles
- Madame AUDOUX responsable du personnel des écoles
- Les 5 directeurs périscolaires

Il a été également décidé l'arrêt de la collaboration avec la diététicienne, le nouveau prestataire offrant ce service.

### II. PRESENTATION DU NOUVEAU PRESTATAIRE

La ville fait appel depuis début septembre à une plateforme d'achats l'AGAPRO qui élabore les menus en conformité avec le Plan National de Nutrition Santé2 (PNNS2) dans lequel sont fixés les grammages en fonction de l'âge des enfants, la fréquence des aliments dans les repas sur une durée de 8 semaines.

Dans tous les restaurants satellites (office des restaurants de chaque groupe scolaire) une balance a été installée afin de permettre aux agents de la restauration de peser une assiette « type » afin de respecter la même quantité pour chaque enfant.

La mise en place et le respect du PNNS2 devrait entraîner une diminution des déchets et un meilleur équilibre alimentaire.

#### **Débat et questions des parents :**

**Question :** Dans tous les repas de la viande est proposée, n'est-ce pas de trop pour l'équilibre alimentaire des enfants ?

**Réponse :** l'équilibre alimentaire est respecté sur les 5 repas servis aux enfants au restaurant scolaire. La ville ne peut pas prévoir les menus en fonction de l'alimentation de la famille.

**Question :** Serait-il possible de rendre acteurs les enfants au niveau des repas ?

**Réponse :** c'est effectivement une piste qu'il faudra explorer au niveau des activités périscolaires

**Question :** Des thématiques en fonction des fêtes ou des saisons peuvent-elles être envisagées au niveau des menus ?

**Réponse :** il est prévu effectivement de « coller » à l'actualité ex : potiron autour d'Halloween

**Question :** Certaines semaines il est proposé 2 fois du poisson et d'autres une seule fois. Serait-il possible de proposer systématiquement 2 fois de poisson ?

**Réponse :** Le poisson, tout comme la viande en fonction de sa classification sont présentés au menu en application du PNNS2 qui fixe la fréquence de chaque type d'aliment.

## Commission des menus

---

**30 septembre 2014**

Question : Quelle garantie a-t-on sur la qualité de la viande reconstituée ?

Réponse : La plateforme d'achats à laquelle nous avons recours travaille uniquement avec des fournisseurs de denrées qui répondent aux exigences données par la ville et en respect au PNNS2 : viande bovine française, % de collagène, % de matière grasse ...

Question : Peut-il être fait un suivi de l'évolution des déchets ainsi que sur la qualité gustative (les enfants ont-ils aimé) ?

Réponse : une fiche de suivi rempli par le personnel va être remis en place dès la rentrée des vacances de la Toussaint.

Question : concernant les fruits servis en dessert ils sont jugés par les parents trop peu souvent mis au menu et peu diversifié.

Réponse : il est veillé, en fonction des possibilités de la saison, à la diversification. La semaine du 30 septembre il n'y aura pas de pommes au menu, au goûter ou à la récréation du fait de la fermeture exceptionnelle de notre fournisseur.

Question : Pourquoi la ville ne fait plus appel à des produits bio comme cela avait été le cas dans le passé.

Réponse : les producteurs bio locaux ne sont pas en nombre suffisants et ne peuvent pas s'engager à fournir sur une année pleine des produits en quantité suffisante.

Constat : les goûters servis sont parfois jugés trop « juste ». Les services seront vigilants sur la composition des goûters. Concernant le nombre de goûter parfois insuffisants par rapport aux effectifs, il est rappelé que le nombre de goûters livrés correspond aux effectifs annoncés par l'école chaque matin.

Information :

La ville a équipé 4 groupes scolaires d'armoires conteneurs chauffantes et a acquis un véhicule adapté pour permettre la livraison de ces armoires dans des conditions répondant aux normes sanitaires. Une présentation de ces nouveaux matériels sera fait aux membres de la commission lors de la prochaine réunion.

Les menus sont affichés sur le site de la ville une fois qu'ils ont été présentés à la commission des menus.

Il est envisagé de faire un article dans un prochain numéro de Chalette Place Commune pour présenter la plateforme d'achats ainsi que les armoires conteneurs chauffant.

PROCHAINE COMMISSION

MARDI 25 NOVEMBRE A 17H45

A LA CUISINE CENTRALE

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.