

Compte rendu commission cantine du mardi 27 mars 2018

Présents :

Mairie : Mme Lavayssières, Mme Sicard, M. Lovato

Parents d'élèves : A. Bourdon (ALPE), T. Paris(ALPE), D. Vilas(FCPE)

Menus proposés pour les mois d'avril, mai et juin 2018

Nous remercions M. Lovato d'avoir pris en compte les modifications suggérées par les deux associations de parents d'élèves.

A ces modifications, se rajoutent :

- 12 avril (cross) : échanger la « blanquette de poisson » avec le « cordon bleu » du vendredi 13 et remplacer le « mélange choux brocolis » par des « pâtes »,
- 18 avril : salade noix remplacée par pomelos au sucre,
- 20 avril : chipolatas remplacées par du rôti de porc,
- 22 mai : échange du laitage et du dessert entre le mardi 22 et le jeudi 24.

Deux services de fraises de la ferme de la Beguère sont prévues au mois de mai et de juin.

Repas à thèmes :

- repas de Pâques
- repas indien
- repas végétarien
- repas des îles

M. Lovato est toujours en attente des menus proposés par les enfants. Il mentionne de prendre en compte le problème de réchauffe.

Mme Sicard compte demander aux agents de restauration de noter par des « + » et des « - » chaque menu du jour. Cela permettra de voir les plats plus ou moins appréciés, de lutter contre le gaspillage, de comparer suivant les écoles et tout cela grâce à l'implication des agents.

Menus bio : une fois par mois (depuis l'établissement du nouveau contrat signé depuis 2 ans). M.Lovato pointe de nombreuses difficultés : la demande est de plus en plus forte, l'approvisionnement peut parfois se faire très loin (Espagne, Maroc), commander de la viande bio demande un délai très long.

Produit « Bleu Blanc Coeur » : M. Lovato essaie de privilégier petit à petit cette filière nouvelle située à moins de 150 km de la cuisine centrale (animaux élevés en plein air, alimentation avec introduction de sources naturelles en oméga 3). Les produits semblent de meilleure qualité que ceux étiquetés « Label Rouge ».

Remarques/Questions diverses

- Certains parents signalent que leurs enfants notent un manque de goût de certains aliments. M. Lovato demande à ce que la date des repas soit précisée pour qu'il puisse le prendre en compte.

- Proposition d'un menu sans lactose : très difficile voire impossible à mettre en place car des traces sont toujours susceptibles d'être présentes.
- Menus « sans viande » : des parents indiquent que la substitution par des nuggets de poissons provoque de l'envie chez ceux qui ont le menu classique. M. Lovato explique que les substitutions sont variées (omelette, tarte, steak végétal, poisson ...) et qu'il fera attention à remplacer par exemple des nuggets de poulet par des nuggets de poisson.
- Problème de laïcité par rapport aux « sans porc » : Mme Sicard signale que le « sans viande » est préconisé et que le « sans porc » est resté car déjà existant. M. Lovato précise que bien qu'un menu de substitution soit proposé, comme pour les autres enfants la portion de féculents/légumes peut être augmentée (selon les restes disponibles) pour les « sans viande ».
- Fruits redistribués pour éviter le gaspillage : des fruits différents sont proposés lors de certains services (orange/kiwi/poire, banane/poire ...). Même si un fruit est largement plébiscité par rapport aux autres, les fruits restants ne sont pas récupérés par la cuisine centrale : ils sont proposés à nouveau ou utilisés par les ALAE lors des goûters.

Prochaine commission cantine : **lundi 04 juin 2018 à 17h45**