

Compte rendu commission cantine du 03/12/2018

Cantine Centrales 17h45/19h45

FCPE - Guillaume ZANNETTACCI – 05/12/2018

Sommaire

Compte rendu commission cantine du 03/12/2018 Cantine Centrales 17h45/19h45.....	1
1. Personnes présentes :.....	1
2. Visite de la cuisine	1
3. Présentation du sondage du CMJ	2
4. Réponses à la ALPE	3
5. Réponses à la FCPE	4
6. Autres remarques	4
FIN	4

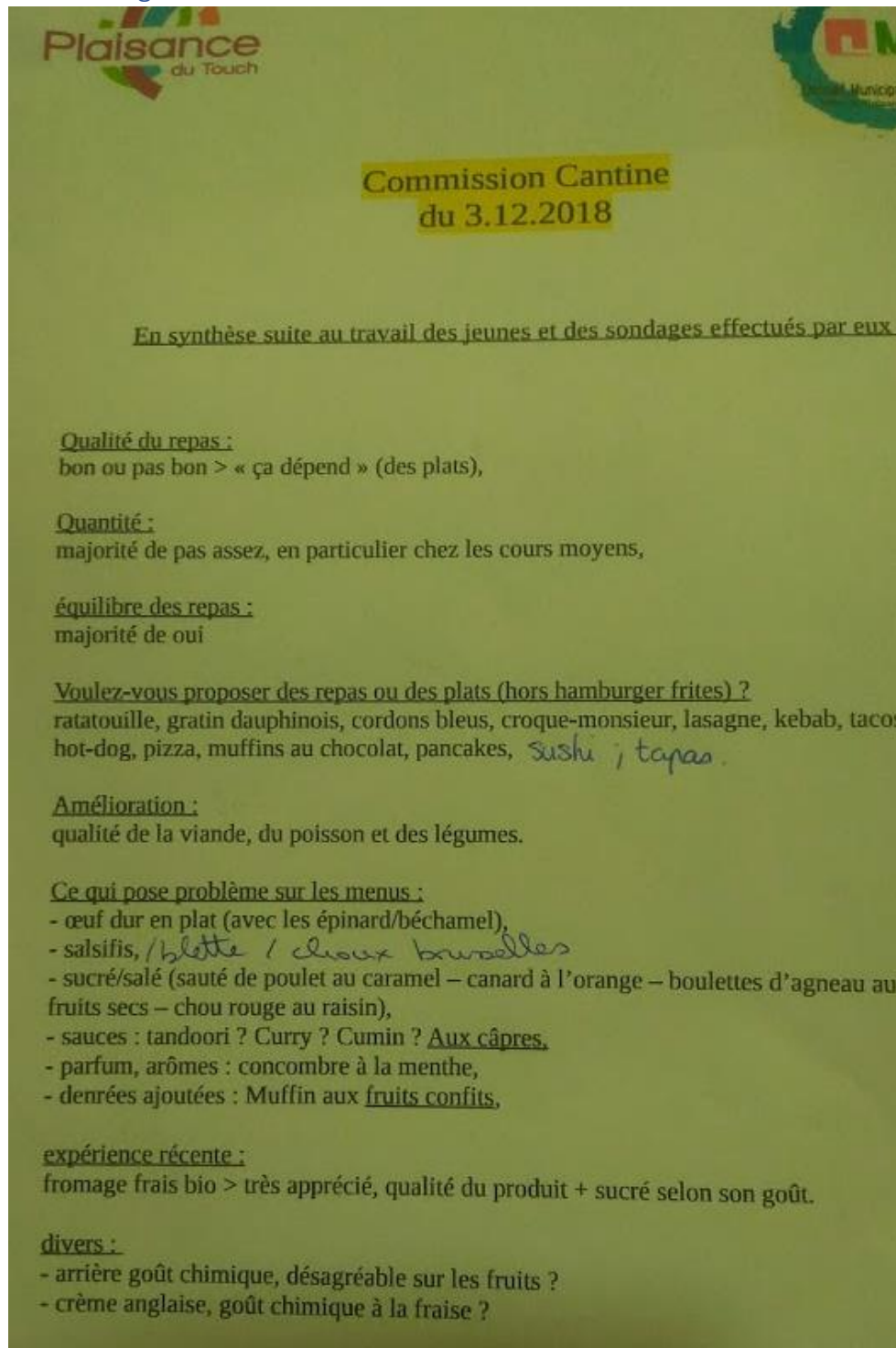
1. Personnes présentes :

- Mme LAVAYSSIERES, adjointe à l'éducation et à l'enfance
- Mme SICARD, Responsable service éducation
- Mr LOVATO, Responsable Cantine Centrale
- ALPE, 5 représentants
- FCPE, 1 représentant
- Conseil Municipal des Jeunes (1ere 30mn)

2. Visite de la cuisine

n/a

3. Présentation du sondage du CMJ



Qualité : « ça dépend » perçu comme plutôt positif.

Quantité : les quantités sont estimées insuffisantes par les enfants pour les recettes en pièces (part de pizza, nuggets...)

Amélioration : viandes et poissons sont secs. Mr Lovato : « Les plats sont préparés la veille, et réchauffés dans les écoles. Les steaks hachés, poissons sont forcément secs. C'est pour ça qu'il y a les sauces, tomates ou autres. »

Gout chimique sur les fruits : les fruits ne sont pas lavés à la cuisine mais dans les écoles. Un accord a été passé avec la ferme de la Béguere pour les pommes.

Gout chimique sur la crème anglaise : Il s'agissait d'un essai de crème anglaise à la grenadine.

4. Réponses à la ALPE

REUNION PREPARATOIRE - COMMISSION CANTINE
LUNDI 3 DECEMBRE 2018

Présents : A. BOURDON, F. BEAUMEL, T. PARIS
Par mail et par tél : V. REY, A. LADOIS,

1/ ANNOTATIONS GLOBALES

a) Les menus choisis par les enfants apparaissent ils ? Aucune annotation sur chaque mois.
b) retour des enfants sur les plats qui sont soit : trop épicé ou trop fade (exemple : ...)
c) certains repas
d) quel est le pourcentage de produits transformés ? Et quel est le pourcentage de produits surgelés ? *33a 45%*
e) Retour sur le menu « végétarien » qui n'a pas été forcément apprécié par la majorité des enfants. N'ayant pas eu de retour quantifiés de ces dire. *Carottes vichy, sauce lactée*
f) Avec le potage « légumes », les enfants ont ils des croûtons servis avec ? *ajouté de riz*
g) lorsqu'il est servi des yaourts nature, quelle est la quantité de sucre fourni aux enfants ? (donc ou servi par le personnel).
h) présence d'enfants à la commission cantine comme prévue depuis plusieurs réunions qui n'est encore effectif.
i) qu'en est il des affiches mises dans chaque cuisine satellite et mis en place par les animateurs réalisés avec l'aide des enfants ?
j) est il possible d'avoir des vermicelles dans les potages ?

CANTINES
DAUDET : l'aménagement de la pose de plateau n'est pas aux normes pour les enfants. La plupart des enfants font tombés le plateau. A revoir.

2/ MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019

Semaine du 07/01 au 11/01/2019 :
Lundi : Mettre un féculent en entrée. Proposition : « salade de pâtes ».
- Mardi : Intervertir le dessert du lundi avec celui du mardi. - ATTENTE DU % DE RETOUR GASPILLAGE.

Semaine du 14/01 au 18/01/2019 :
- Lundi : rajouter un féculent avec les « carottes vichy ». Proposition : semoule
- Vendredi : rajouter du riz en accompagnement pour le poisson

Semaine du 21/01 au 25/01/2019 :
- Lundi : intervertir le dessert avec le mardi ou mettre un autre dessert que du laitage.
Jeudi : peut t on mettre des « nems en entrée » (à la place du surimi en salade) pour un menu « chinois ».
Vendredi : le filet de poisson est servi avec du « citron » en sauce ? Ou du citron en t

Semaine du 28/01 au 01/02/2019 :
- Lundi : remplacer l'entrée par une « salade au surimi »
- Mercredi : remplacer le « yaourt velouté fruit » par un « yaourt nature ».
Vendredi : peut t on rajouter un petit gâteau avec la « compote de poire »?

3/ MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2019

Semaine du 04/02 au 08/02/2019 :
Nous souhaiterions avoir le retour sur le « pot au feu de colin ».

Semaine du 11/02 au 15/02/2019 :
- Mercredi : ajouter un petit gâteau « plaisir » avec la compote de poires
- Vendredi : peut t on remplacer la « sauce au citron » par une « sauce au beurre »

Semaine du 18/02 au 22/02/2019 :
- Lundi : retirer le « fromage » dans la salade.
Mardi : est il possible de retirer la tomate avec « hachis parmentier » ? Est ce du c
Jeudi : mettre un dessert « plaisir » (trop de fruits de saison en dessert sur la sem

Semaine du 25/02 au 01/03/2019 :
- Vendredi : ajouter un petit « gâteau » avec la « compote de pomme »

4/ MENUS DU MOIS DE MARS 2019

Semaine du 04/03 au 08/03/2019 :
Lundi : Nous souhaiterions que le menu soit intervertit avec le menu du lundi 18/03.
- Mercredi : pourriez-vous préciser la viande qui accompagne le « pot au feu » ?

Semaine du 11/03 au 15/03/2019 :
- Mercredi : ajouter un petit gâteau « plaisir » avec la compote de poires
- Jeudi : mettre un dessert « plaisir » (trop de fruits de saison en dessert sur la semaine)
- Jeudi : Intervertir la « ratatouille » avec les « pâtes » du vendredi.

Semaine du 18/03 au 22/03/2019 :
- Jeudi : mettre un petit « gâteau » avec la « compote ananas ».

Semaine du 25/03 au 29/03/2019 :
- Lundi : remplacer le dessert « fruit de saison » par un « flamy »
Jeudi : intervertir le dessert « fruit de saison » par le dessert du « mousse au chocolat » du vendredi.

PROPOSITIONS DE MENUS

Entrée : mini quiche, salade de lentilles, salade avec du maïs / tomate, macédoines de légumes avec sauce
Plats : Lasagnes, tartiflette, paëlla, quiche lorraine, raviolis
Menu végétarien : prévoir des boulettes qui pourraient faire « aimer » les enfants.

1d répartition par type de produits : Entre 33% et 45% de surgelés, 14% de légumes, 13% d'épicerie, 16% de laitage... Respect du GEMRCN

1g quantité de sucre dans les yaourts : Les yaourts arrivent à la cuisine déjà sucrés.

Revue des menus : Les menus ont été corrigés et seront mis en ligne sous peu.

5. Réponses à la FCPE

Note : une liste de questions/remarques aurait dû être envoyée avant la réunion aux représentants de la mairie.

Semaine du goût : c'est une bonne idée de faire choisir les enfants mais le résultat manque de variété et n'est pas équilibré. Le choix des enfants pourrait être réparti sur l'année.

- Effectivement, la cuisine a voulu changer cette année et reconnaît le manque d'équilibre des repas et ne fera peut-être pas le même choix l'année prochaine.
Par contre, les enfants ont bien mangé et il y a eu très peu de gaspillage.

Revue des menus : Fait en même temps que les remarques ALPE.

Mise à jour des menus – les menus sur le site ne sont pas toujours ceux servis

- Il y a eu des problèmes en début d'année, normalement les menus sont respectés avec une marge d'erreur d'un ou deux repas dans le mois en fonction des livraisons.

Repas végétariens : quel en est le but ? S'il s'agit de mobiliser au fait de manger moins de viande ou autrement, y'a-t-il des actions de sensibilisation associées ?

- Mr Lovato : Le repas végétarien est dans la réglementation, il devra y en avoir un par semaine à l'horizon 2020.
- Mme Sicard : Il y a un affichage des menus dans les cantines avec annotations quand il y a des spécificités. Peut-être à revoir dans certaines cantines.
Propositions de la ALPE de faire faire les menus par les enfants de l'ALAE du matin.
- Mme Sicard : Travail en cours pour améliorer la distribution des repas sur les différents services.

6. Autres remarques

Divers

- Quand les enfants n'aiment pas, ils ne goûtent pas. Peut-il y avoir des actions mises en place pour les inciter à goûter ?
- Il y a un effort de fait sur le respect des saisons et une volonté de se fournir localement (Accord avec la ferme de la Béguere)
- Les soupes sont servies en décalé d'un jour entre maternelle et primaire, pour les groupes scolaires qui ont les deux, dû au matériel disponible dans les points chauds des écoles (bols...)

Repas de Noël

- Mousse de foie gras
- Aiguillettes de poulet, fagots de haricots verts et pomme de terre (ou rosties, ou dauphines...)
- Clémentine
- Père Noël en chocolat

Galette des rois

- Elle se fera probablement le 10 janvier.