

# Compte rendu commission menus écoles

*Plaisance-du-touch le 11 octobre 2021*

**Lieu :** Ecole Prévert

**Participants Elèves :** 2 élèves de CM2

**Participants Mairie :**

- Mme Eline Belmonte Adjointe mairie Service Enfance
- Mme Florence Fabry Conseil Municipal des Jeunes
- Mme Cathy Sicard Responsable service EAS et service Education
- M Christian Barrué Coordinateur des écoles élémentaires

**Participants Cuisine :**

- M Jean-Luc Lovato, Gérant cuisine centrale - société SCOLAREST/COMPASS
- M Gilles Séraphin, Chef de production – Employé municipal
- M Bruno Virenque, Chef de production – Employé municipal
- Mme Naïma Djafeur, Responsable de la cuisine satellite de Prévert

**Participants ALAE :**

- Mme Lauren Kraska, Directrice du LEC - Coordinatrice des accueils écoles Plaisance
- Mme Séverine Navarro, Animatrice ALAE

**Participants Parents d'élève ALPE :**

- M Cédric Marrast
- M Florian Bonte
- Mme Fleur Beaumel

**Participants Parents d'élève FCPE :**

- M Cyril Wattebled
- Mme Audrey Sudre

## Compte rendu :

La commission menus a pour but de :

- Donner la parole aux enfants pour la définition des menus scolaires
- Collecter par les enfants commissionnés les appréciations des enfants vis à vis des menus modifiés.

2 enfants CM2 volontaires proposent des menus et/ou plats et commentent les menus proposés par le prestataire avec et sans viande (Novembre et décembre ce jour). Ces modifications ont été validés en amont de la réunion par un animateur.

La mairie et le prestataire réceptionnent les demandes et les intègrent aux menus.

### Commentaires Mairie :

- La cantine Prévert est un cas PILOTE - Il y a des bacs à tri dans la salle de la cantine pour que les enfants trient leurs déchets. La lutte anti-gaspillage pourrait démarrer avec la quantité de barquettes plastique jetées. Des balances ont été réceptionnées. Elles doivent être installées afin de peser la quantité d'ordures alimentaires jetées par jour.
- Il y a un livre d'or pour collecter les commentaires des enfants – Les enfants présents ne semblent pas connaître son existence.
- L'assouplissement du protocole COVID au niveau 1 permettra de revoir le fonctionnement des cantines. Une réunion est à mettre en place avec les 25 animateurs concernés.
- Menu découverte 1 fois par mois. Les enfants iront à la cuisine pour définir le menu.
- Lutte anti-gaspillage : Proposition de réduction des 5 composantes à 4 composantes / réduction des quantités de nourriture par assiette ou assiette plus petite.
- Remplacer un des 2 laitages (quand c'est la cas) par un gâteau type sablé.
- Une réunion aura lieu prochainement avec Mr le Maire pour évoquer les questions dites plus politiques (commission technique en novembre, date non communiquée).

### Commentaires des enfants :

- Mise à jour des menus novembre et décembre suivant leurs commentaires sur les menus proposés : voir MAJ des menus par la mairie
- Ajouter un repas festif à la fin de l'année scolaire (Juillet)
- Les plats sont trop secs (viande) --> Raison : Four de réchauffage à 63° et non de cuisson dans les satellites. Ex : poulet avec peau molle et non braisée.
- Alternier le jour du menu végétarien
- Certains jours, trop de légumineuses proposées (pois chiches/lentilles/semoule) => les enfants n'ont pas faim
- Ne pas mélanger les légumes aux féculents.
- Privilégier des plats sans sauce. --> Ne va pas aider aux problèmes des plats secs ;)
- Repas hamburger/frites une fois par mois
- Les enfants n'aiment pas trop le fromage à la coupe, ni les fromages forts type fromage de chèvre, camembert
- Remplacer les salades de choux par des salade vertes avec croûtons ou fromage
- Poisson : saumon ou pané
- Menus d'une semaine proposés --> sera prise en compte la semaine du 29 novembre :
  - Lundi : Tomate + Mozzarella / dinde au curry + blé ou riz / fromage blanc / fruit  
-> *Commentaire Scolarest : Pas de tomate en cette saison*
  - Mardi : Macédoine / poulet au miel + purée / petit suisse aromatisé
  - Mercredi : Taboulé / pâtes bolognaise-Fromage râpé / pêche au sirop
  - Jeudi : Melon / poulet basquaise / yaourt nature  
-> *commentaire Scolarest : Pas de melon en cette saison*
  - Vendredi : Carottes râpées / poisson, sauce au beurre + blé ou riz / Fromage / Compote de pomme

- Proposition de plats :
  - Pomme dauphine/poulet
  - Omelette/ coquillettes
  - Hamburger/ frites
  - Steaks hachés / pâte
  - Poulet /riz
  - Poulet basquaise
  - Boulettes de viande avec spaghettis.
  - Poisson pané / petits pois sans oignon
  - Poisson / Courgettes à la béchamel
  - Jambon braisé / petits pois
  - Spaghettis carbonara
  - Pizzas

### **Commentaires parents d'élèves :**

- Les menus finaux ne sont pas validés par une nutritionniste. Il est rappelé que cette demande avait déjà été faite dans le cadre des précédentes commissions cantine  
-> *Réponse Mairie : "L'équilibre alimentaire ne peut pas être jugé sur les menus scolaires car la quantité de repas scolaires est faible comparée à la quantité des repas à la maison."*
- Proposition de sensibiliser les élèves à l'équilibre alimentaire, l'éveil des goûts afin d'impliquer un plus grand nombre d'élèves  
-> *Réponse Mairie : " intervention possible de la ferme de Béguère pour présenter les produits locaux"*
- Affichage journalier des menus à la cantine afin d'informer les élèves (si pas de porc, ...) afin de les sensibiliser sur ce qu'ils vont manger. L'affichage se faisait déjà par le passé mais a été arrêté ? pourquoi ?
- Pour aider à la lutte anti-gaspillage, questionner les enfants "à chaud" sur leur repas pendant qu'ils débarrassent leurs assiettes.  
-> *Réponse Mairie : " Cela a déjà été fait. Peut être refait"*

### **Commentaires cantine Prévert :**

- Proposer plus souvent des aliments à base de soja (boulettes de viandes, steaks...)
- Plus d'œufs d'omelettes, de poissons panés car les enfants aiment
- Proposer plus de friands, crêpes garnies fromage ....

**Prochaine réunion de cette commission début décembre dans une autre école que Prévert/Kergomard**