

CR Commission Menus Mars/Avril 2022

Date : 14 Février 2022

Lieu: Ecole DAUDET

Participants Elèves : 4 élèves de Daudet

Participants Mairie :

- Mme Eline Belmonte Adjointe mairie Service Enfance
- Mme Cathy Sicard Responsable service EAS et service Education
- Mme Lauren Kraska Coordinatrice Service Enfance
- M Christian Barrué Coordinateur des écoles élémentaires

Participants Cuisine :

- M Jean-Luc Lovato - Gérant cuisine centrale - société SCOLAREST/COMPASS
- M ? - Chef de production – Employé municipal
- M ? - Responsable de la cuisine satellite de Daudet

Participants ALAE :

- Mme ? Sandra - Animatrice ALAE Daudet
- M Sylvain BOLLE – Animateur ALAE Daudet + Animateur CMJ
- Mme ? - Animatrice ALAE Rivière
- Mme ? - Animatrice ALAE Pagnol

Participant Parent d'élève ALPE :

- aucun

Participant Parent d'élève FCPE :

- M Cyril Wattebled

Participant Parent d'élève :

- M ? – parent d'élève (sans affiliation association).

But de cette cette commission menu :

- Faire le point des propositions faites par les enfants lors de la réunion précédente.
- 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.

Des élèves de CM2 volontaires proposent des menus et/ou plats et commentent les menus avec et sans viande proposés par le prestataire.

Les modifications demandées par les enfants sont validées en amont de la réunion par un/des animateurs ALAE.

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

Commentaires Animatrice ALAE Pagnol sur les modifications demandées lors de la dernière réunion :

- Les élèves sont globalement contents des menus proposés
- La pizza pourrait être proposée un autre jour que le mercredi
- Les enfants mettent plus de temps pour manger lors des repas froids
- Le contenu des repas froids n'est pas assez consistant
- Les enfants aiment les chips
- Les enfants informent d'une amélioration globale (hors repas froids)
- La part des adultes n'est pas assez copieuse, quantité trop juste

Commentaires Animatrice ALAE Rivière :

- Les menus sont systématiquement affichés
- Fonctionnement avec un système de perles (rouges/oranges/vertes) que les enfants mettent en sortant de la cantine pour évaluer le repas. Cela permet de savoir quels sont les plats que les enfants préfèrent.

Commentaires Animatrice ALAE Daudet :

- Une animatrice ou un animateur demande aux enfants quotidiennement leur ressenti sur le repas et remplissent une feuille avec des + et des – selon leur appréciation. Ils doivent continuer durant les vacances scolaires.

Commentaires des enfants et propositions de changements/modifications pour les menus carnés/ non carnés des mois de Mars et Avril :

- Ne pas mettre d'ananas dans les plats salés
- Proposer des gnocchis à la place des épinards
- Les enfants n'aiment pas le chou-fleur à la béchamel
- La soupe est souvent trop salée
- Mettre des lentilles à la place des haricots
- Accompagnés les radis avec un peu de beurre ou de sel → proposition de M Lovato de mettre une dosette de sel individuelle.
- Proposer des bananes à la place des pommes qui reviennent trop souvent
- Proposer des carottes râpées à la place du chou chinois
- A la place d'un fruit mettre un marbré de temps en temps
- Proposer de la ratatouille à la place des haricots verts
- Remplacer les nuggets de blé par des boulettes de soja
- Remplacer les beignets à la pomme par des beignets au chocolat
- Proposer de la semoule à la place des haricots
- A la place des haricots mettre des friands
- Remplacer les radis + beurre par de la salade verte
- A la place de l'omelette proposer une pizza
- Ne pas mettre d'amandes dans la salade
- Remplacer les oignons accompagnant les haricots par des dés de tomates
- Proposer des petits pois carottes à la place des navets
- Remplacer le taboulé par de la salade verte
- Remplacer les radis par de la tomate
- Remplacer les yaourts par des tartelettes aux fruits ou du marbré
- Proposer des raviolis -> les enfants voulaient des raviolis en boîte, la mairie, les parents et M Lovato souhaitent que soient proposés des raviolis frais (à la viande pour les menus carnés / épinards pour les menus non carnés)
- Ne pas proposer des yaourts bios au lait de chèvre.

Commentaires Mairie:

- Remerciements de la participation des enfants à ces commissions
- Rappel que tout n'est pas possible
- Retour à la normale (sans repas froids) normalement à la rentrée du 07 mars 2022.

Commentaires M Jean-Luc Lovato - Gérant cuisine centrale - société
SCOLAREST/COMPASS :

- La loi Egalim qui est entrée en vigueur depuis janvier 2022 demande un % de bio de 20%, la cuisine centrale informe qu'elle est à 30% en février 2022.
- Prochainement des yaourts bios seront proposés (partenariat avec un fournisseur de Lézat)
- Sur 2000 repas – 450/480 sont des menus non carnés.

Commentaires/Questions parents d'élèves :

Q : Pouvez-vous améliorer l'affichage des menus à la cantine Prévert car ils ne sont pas quotidiennement affichés ?

R : A Prévert beaucoup de personnes de l'ALAE ont été malades à cause du COVID. Ce qui fait qu'ils gèrent l'essentiel, l'affichage reviendra à la rentrée de Mars.

Q : Pouvez-vous varier les entrées car il y a trop souvent de la salade verte ?

R : Les enfants aiment, on propose de la salade verte accompagnée (dés de tomates, dés de fromages, noix, croutons etc)

Q : Pouvez-vous nous expliquer la facturation lors de cette période Covid ?

R : Normalement les accueils sont gérés par forfait au mois selon les informations renseignées par les parents sur le portail famille.

Pas d'annulation possible pour les accueils.

Annulation pour les repas communiquer avant 9h.

Si le service éducation reçoit de la part de l'école l'information qu'une classe est fermée sans possibilité de remplacement alors tous les comptes des élèves de cette même classe sont mis à jour (accueils et repas ne sont pas facturés).

Il faut quand même que chaque parent vérifie car le service éducation gère toutes les écoles et cela fait beaucoup de changements à effectuer, donc il peut y avoir des erreurs.

Q : Sur les factures, pouvez-vous détailler le montant du repas du midi en séparant l'accueil du repas ?

Actuellement 1 seul montant englobant les 2 prestations.

Cela pénalise les parents dans la déduction des frais de mode de garde pour les impôts + non-participation éventuelles de certains comités d'entreprise sur les frais de garde.

R : Cela vient du fait que le logiciel fait par le prestataire ne prévoit pas la possibilité de détailler !

Cela n'a pas dû être demandé dans le cahier des charges à l'époque.

Il faut refaire la demande au service éducation.

→ **Prochaine réunion début Avril.** (pour menus de Mai et Juin)

Cordialement
Cyril WATTEBLED