

Compte rendu de la commission de menus du mercredi 03 octobre 2018

Début de la réunion à 14h00, dans la salle de la mairie de Saint Pathus

Présents :

- Mme FERNANDEZ : Responsable du service périscolaire de la Mairie
- les responsables de cantine des écoles Perrault et Vivaldi : Annick et Katia
- une diététicienne, chargé de clientèle de la société API : Aurore
- une responsable adjointe de production de la société API : Laetitia
- 2 représentantes des parents d'élèves de l'école Charles Perrault
- 1 représentante des parents d'élèves de l'association BEV

Excusés :

- représentant des parents d'élèves de l'association PCC

1. Questions et remarques diverses :

- Mme FERNANDEZ annonce le projet, en collaboration avec le directeur de l'enfance et jeunesse Mr JAWORSKI, de faire participer des enfants volontaires aux prochaines commissions de menus.

- Les représentants des parents d'élèves de l'école Charles Perrault demandent comment sont traités les restants/surplus : Mme FERNANDEZ explique que les fruits, notamment, sont réutilisés en pâtisserie, ou en salade de fruits (surtout pendant les vacances scolaires au centre de loisirs), mais aussi qu'un habitant de Saint Pathus, membre de l'association du Secours Populaire, récupère des denrées qui peuvent être redistribuées aux personnes dans le besoin. Mme FERNANDEZ explique aussi qu'il existe des composts.

- Arrivée des nouveaux fours de réchauffe sur les 2 écoles prévues le 10 octobre 2018

- Les responsables de cantine des écoles font part de leur retour :

* **pendant les vacances d'été:** formules pic nique et barbecue appréciées, pas de retour négatif. Problème de glacière (fournie par API?), qualité de service amoindrie

* **retour sur le mois de septembre:**

- gratin pommes de terre/bolognaise : trop compact, réchauffe difficile.

- le pamplemousse (arrive en entier et est coupé en 2 par les agents) en entrée n'est pas consommé, difficulté pour qu'il soit épluché par les enfants : information déjà signalée en commission de menu : **ne sera plus au menu**

- les betteraves servies avec des noix ont suscité des interrogations, les enfants pensaient qu'il s'agissait de cailloux et ont donc été réfractaires à les manger...

- les plats avec des hauts de cuisse sont très difficiles à consommer pour les maternelles : beaucoup de manipulations pour les agents de cantine: les représentantes de la société API expliquent qu'une différence doit être faite lors du passage des commandes (hauts de cuisse pour les élémentaires et émincés pour les maternelles)
- le rôti de bœuf froid est trop difficile à couper (couteaux non adaptés) et trop saignant donc peu apprécié par les enfants.
- mauvaise qualité des beignets de poisson: mous, émiettés
- lors d'un service de boulettes de porc en sauce, la différence avec les boulettes de veau (pour les sans porc) était quasi inexistante au visuel (bien qu'elles soient bien identifiées sur les barquettes) : les enfants mangeant sans porc ont donc émis des doutes.
- lorsqu'il y a un accompagnement mixte, par exemple ratatouille/semoule, cela engendre des difficultés lors du 2^e service à l'école Vivaldi
- citron maquant avec le service de poisson pané
- difficulté organisationnelle rencontrée lors du 2eme service sur Vivaldi lorsqu'il y a des entrées avec porc au menu: décision de mettre une seule entrée de ce type au maximum par semaine
- les merguez piquaient alors qu'habituellement non

2. Validation des menus et goûters jusqu'au 04 janvier 2019

La diététicienne d'API explique qu'il y a une nouvelle organisation sur l'élaboration des menus, qui sont maintenant établis par le siège de la société. Elle les adapte ensuite en fonction des possibilités de production de la cuisine centrale. Les menus sont équilibrés sur la semaine, repas et goûter. Des repas sans porc et sans viande sont prévus chaque jour (y compris pour les jours de repas à thème).

Sur les menus validés il y aura beaucoup de nouveaux plats, pour lesquels un retour sera fait par les responsables de cantine lors de la prochaine commission afin de savoir s'ils ont été appréciés.

Il y aura 2 repas à thème: l'un sur le thème du cinéma le jeudi 22 novembre et l'autre pour Noël le jeudi 20 décembre (en attente de validation dans le détail par API)

Fin de séance à 16h, prochaine commission de menu prévue le mercredi **05 décembre à 14h.**