

Compte rendu de la commission de menus du mercredi 05 décembre 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
- le directeur des accueils de loisirs et du périscolaire de l'école Charles Perrault : Kévin
- la responsable de cantine de l'école Charles Perrault : Annick
- une diététicienne, chargée de clientèle de la société API : Aurore
- 1 représentante des parents d'élèves de l'école Charles Perrault, association La voix des parents
- 1 représentante des parents d'élèves de l'association BEV

Excusés :

- représentant des parents d'élèves de l'association PCC
- la responsable de cantine de l'école Vivaldi : Katia

1. Questions et remarques diverses :

- Le directeur des accueils de loisirs et du périscolaire de l'école Charles Perrault annonce qu'il va mettre en place la venue d'enfants à la commission de menus. Les modalités restent à définir (par élection, délégués, suppléants...). Cela se fera dans les meilleurs délais et à la prochaine commission dans l'idéal.
- Les responsables de cantine des écoles font part de leur retour (en direct ou par l'intermédiaire de Mme Fernandez) :
 - points positifs :
 - la communication de la part d'API concernant les changements de menus de dernière minute était meilleurs.
 - la salade de fruits exotiques a été très appréciée malgré le fait qu'elle soit arrivée encore congelé.
 - le repas à thème sur le cinéma : il était très bien malgré le fait qu'il est demandé plus de travail d'organisation pour les agents.
 - les boulettes de bœufs au curry ont été appréciées par les enfants

- points négatifs :
 - les Wings et les merguez piquaient encore malgré les remarques de la dernière commission. La diététicienne d'API va se renseigner auprès du fournisseur. Si nous en choisissons au menu, elles pourront éventuellement être remplacées par d'autres saucisses. Les quantités reçues pour les Wings ne sont pas toujours les bonnes, elles doivent être vérifiées.
 - les boulettes végétariennes ne sont pas passées du tout : elles ne seront donc plus au menu
 - un problème de calibrage différents sur une volaille a été constaté : il y avait des escalopes, des aiguillettes et des mini-tranches, ce qui a rendu difficile le service.
 - certains plats habituellement appréciés étaient de moins bonne qualité : un velouté de légumes trop piquant, les épinards/pomme de terre avec visuel peu appétissant, la brandade de poisson trop salé, fondue de poireaux non appréciée.
 - le céleri rémoulade et la poêlée méridionale ne passent pas du tout et ne seront plus au menu.

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

La diététicienne rappelle que 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).

Il est demandé de supprimer les boulettes végétariennes pour les menus sans porc et/ou sans viande car les enfants ne les mangent pas.

La diététicienne propose de mettre de la mayonnaise de temps en temps à la place du ketchup pour certains plats ce qui a été validé par les présents.

Il y aura 4 repas à thème :

- le vendredi 11 janvier : galette des rois
- le vendredi 01 février : repas carnaval (chandeleur)
- le mardi 5 février : nouvel an chinois
- le mardi 5 mars : repas carnaval

Fin de séance à 16h, prochaine commission de menus prévue le mercredi 06 février à 14h.