

Compte rendu de la commission de menus du mercredi 16 Octobre 2019

Début de la réunion à 14h20, dans la salle du conseil de la mairie de Saint Pathus

Présents :

- Mme HERNANDEZ : Responsable du service périscolaire de la Mairie
- la responsable de cantine de l'école Vivaldi : Katia
- la responsable de cantine de l'école Charles Perrault : Annick
- le directeur du service jeunesse : Mr JAWORSKI
- le directeur des accueils de loisirs et du périscolaire de l'école Charles Perrault : Kévin
- une diététicienne, chargée de clientèle de la société API : Aurore
- 2 représentantes des parents d'élèves de l'école Charles Perrault, association La voix des parents
- 1 représentante des parents d'élèves de l'école Vivaldi, association BEV

Excusés :

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

1. Questions et remarques diverses :

- Suite à la demande des parents d'élèves, aux commissions de menus antérieures, une **visite de la cuisine centrale API (à Moussy)** est proposée. Les parents d'élèves doivent faire part par mail, à Mme HERNANDEZ de leur disponibilité : soit le mercredi 15 janvier soit le mercredi 22 janvier à partir de 14h. 3 parents d'élèves maximum par association sont invités. Si toutefois plus de parents d'élèves seraient intéressés, une nouvelle visite pourrait être organisée.
- Il est également proposé aux parents d'élèves **d'assister au repas de Noël** qui sera servi aux enfants le jeudi 19 décembre. 3 parents d'élèves maximum par association sont conviés et peuvent venir déguisés. Il faudra aussi prévenir Mme HERNANDEZ par mail.
- La diététicienne chargée de clientèle explique qu'à partir du 01 novembre, il y a une obligation de proposer un **menu végétarien par semaine** (végétarien = qui exclut toute chair animale donc la viande et le poisson), selon la loi EGalim.

- Les parents d'élèves, les responsables de cantine des écoles et les animateurs (par le biais de Kévin) font part de leur retour :

- point positifs :

- le menu à thème proposé 1 fois par semaine est apprécié
- les glaces fournies cet été, ont été très appréciées aussi
- pour les pique-niques (août), Kévin avait un retour positif concernant les sandwiches (pain baguette, sandwiches bien garnis)
- retour d'expérience mitigé concernant les kakis (qui avaient été proposé aux enfants en essai)

- points négatifs :

- moins bonne qualité des repas servis cet été.
- pour les pique-niques ne pas mettre de tomates entières ni de yaourts pour des raisons de praticité.
- merguez toujours trop piquantes : il est décidé de ne plus les mettre au menu.
- soupe avec des morceaux, donc moins appréciées.
- qualité des fruits : abimés, pas assez mûrs, pas tous de bonne qualité pour un même service. Il est demandé à la société API de fournir une dizaine de fruits supplémentaires pour pallier au problème au moment du service.
- concernant les repas à thème (avec aliments surprises), la diététicienne d'API précisera entre parenthèses ce à quoi correspond le plat sur le menu à destination des parents. Elle précise que toutes les fiches techniques sont disponibles et qu'il faut les demander à Mme HERNANDEZ si besoin, par mail.
- demande de dosettes de sucre pour les laitages
- quand il y a des pommes au menu, ne pas mettre celle avec la peau épaisse marron car elles ne sont pas appréciées par les enfants
- problème de quantité pour la salade verte (le 05/09), morceaux de poulet trop gros (le 20/09), purée de pomme de terre non homogène (le 30/09), chipolatas non grillées donc mauvais aspect
- les carottes rappées à la coriandre et les choux fleur sauce cocktail ne sont pas appréciées par les enfants
- sirop non reçu pour en proposer avec le lait nature au goûter.
- Annick signale un gâchis plus important ces derniers jours sur les laitages, fromages. Les enfants semblent s'en lasser.

La société API a passé un marché avec un de ses fournisseurs et ne peut plus nous livrer de fromage blanc en pot individuel ni de yaourt de la ferme de Sigy en pot individuel, ce qui restreint aussi les choix au niveau des produits laitiers.

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).

Pour répondre à la nouvelle loi, nous avons fait le choix de proposer un menu végétarien, 1 fois par semaine, à base d'œufs, fromage, légumes secs, association légumes/féculeux. Il ne sera proposé qu'une seule fois un substitut de viande (le mardi 31/12 avec les nuggets végétariens qui sont a priori appréciés par les enfants)

Il y aura 9 repas à thème :

- le mardi 05/11: repas Chinois
- le jeudi 14/11 : repas Chtis
- le mercredi 20/11 : repas Russe
- le jeudi 28/11 : repas médiéval
- le mardi 03/12 : repas de la reine des Neiges
- le vendredi 13/12 : repas Alsaciens
- le jeudi 19/12 : repas de Noel
- le mardi 23/12 : repas du réveillon
- le jeudi 02/01/20 : repas du jour de l'an

Fin de séance à 16h, prochaine commission de menus prévue le mercredi 04 décembre à 14h