

Compte rendu de la commission de menus du mercredi 29 janvier 2020

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

Présents :

- Mme FERNANDEZ : Responsable du service périscolaire de la Mairie
- la responsable de cantine de l'école Charles Perrault : Annick
- la directrice des accueils de loisirs et du périscolaire de l'école Charles Perrault : Isabelle DA SILVA
- une diététicienne, chargée de clientèle de la société API : Aurore
- 1 représentante des parents d'élèves de l'association BEV

Excusés :

- représentant des parents d'élèves de l'association PCC et de l'association la Voix des parents

1. Questions et remarques diverses :

Les retours sont faits par la responsable de cantine de l'école Charles Perrault et par les représentants des parents d'élèves.

Les retours sur le dernier cycle de menus sont les suivants :

- moins bonne qualité des repas servis ces derniers temps, plats moins bons, qui ne se tiennent pas...
- problème de quantité sur certains plats, surtout lorsqu'il y a un accompagnement mixte (ratatouille/semoule par exemple)
- les enfants semblent se lasser des yaourts : moins de variétés à cause des contraintes des fournisseurs d'API qui ne fournissent plus de fromage blanc en pot individuel.
- lorsqu'il y a de la salade avec fromage, les quantités de fromage sont insuffisantes
- les enfants semblent ne pas avoir apprécié : le miel servi avec les yaourts, le pain d'épices, le céleri rémoulade, le médaillon de foie (repas de Noël)...

Une question sur les repas froids est posée par la représentante des parents d'élèves : Quel est le délais de prévenance ? Quel moyen de communication est mis en place ?

Mme Fernandez explique que les agents du périscolaire ne sont pas tenus de prévenir à l'avance lorsqu'ils se décident grévistes (quand la grève est nationale). La mairie décide de demander à la société API des repas froids souvent la veille pour le lendemain, parfois tardivement dans l'après-midi. Elle remercie d'ailleurs la société pour leur réactivité. Normalement, 4 affiches (qui préviennent de ce repas froid) sont mises en place sur l'école Vivaldi (1 au niveau du périscolaire et 3 au niveau des portails de l'école) et 2 affiches sur l'école Charles Perrault.

Il est envisagé de reconduire les visites de la cuisine centrale et d'y associer des enfants.

2. Validation des menus et goûters jusqu'au 24 avril 2020

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 ou substitut de viande.

Les enfants de l'école Charles Perrault ont participé au choix des menus (ce qui est souvent le cas) par l'intermédiaire de Mme DA SILVA et leur choix est souvent respecté.

La représentante de l'association BEV demande si ce travail, avec les enfants, serait envisageable sur l'école Vivaldi.

A noter qu'un menu à thème sera proposé chaque semaine.

Fin de séance à 16h, prochaine commission de menus prévue le mercredi 25 mars à 14h30