



Compte-rendu de la commission de menus du mercredi 30 septembre 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 responsable de cantine de l'école A.Vivaldi : Katia
- Une diététicienne, chargée de clientèle de la société API : Aurore
- Une représentante des parents d'élèves de l'association La Voix des Parents
- Une représentante des parents d'élèves de l'association du Nouveau groupement des Parents
- Deux représentantes des parents d'élèves de l'association BEV
- Nadège et Cindy, animatrices au sein de l'école A.Vivaldi
- Huit enfants scolarisés au sein de l'école A.Vivaldi

1. Questions et remarques diverses :

Les retours sont faits par les responsables de cantine des écoles, par des représentants des parents d'élèves, par des enfants et des animatrices.

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

- Les menus végétariens ne sont pas assez appréciés. API propose de retravailler certains plats en étant moins « industriels », notamment sur le menu avec le soja et le tofu.
- Les enfants semblent se lasser des yaourts et des compotes, ainsi que des briques de lait au chocolat/fraise.
- Par l'intermédiaire d'un représentant de parents, un parent a transmis, par mail, une récurrence de poisson, des sauces trop variées et trop d'originalité dans certains plats proposés.
- Les enfants apprécient les potages mais les animatrices soulèvent qu'il est plus facile de les manger pour les enfants sur les temps des vacances scolaires ou des mercredis car il y a plus de temps.
- Les fruits ne sont pas sélectionnés le lundi car ils sont stockés dans une chambre froide tout le week-end et ne sont donc pas forcément appréciés par les enfants.
- Il est demandé à API de fournir le sucre en dosettes individuelles (et non en sachet de 1kg), et d'ajouter un peu de doses individuelles supplémentaires pour le Ketchup et la mayonnaise.
- API est sollicité pour savoir s'il est possible de fournir pour le fromage blanc des barquettes individuelles. Elles avaient été supprimées en raison des déchets plastiques que cela créait. De même, il est demandé que les fromages soient fournis déjà découpés.
- Les enfants semblent ne pas avoir apprécié : les choux-fleurs, les haricots verts, les lentilles froides, la menthe avec les concombres, les quenelles de poisson, le manque de sel sur certains plats, les frites non croustillantes et les beignets à la pomme ...
- Les enfants voudraient des croque-monsieur mais ce type de plat est compliqué à assembler dans les cuisines centrales.

API est interpellé concernant le délai de préparation des repas. En effet, compte tenu du contexte actuel, il est sollicité une certaine souplesse dans l'annulation des inscriptions à la cantine. API rappelle que la production des repas est faite la veille à partir de 5h. La mairie transmet les inscriptions à 10h chaque jour pour les repas du lendemain. Les services de production d'API sont fermés les week-ends. Un travail de réflexion est en cours pour gagner en flexibilité sur la réservation.

Il est à noter un nouveau fonctionnement des agents de cantine / animateurs depuis la rentrée scolaire du fait du contexte sanitaire. Ils s'occupent exclusivement d'une table. Il y a eu des absences depuis le début de la rentrée scolaire. Les animatrices s'accordent sur le fait que dans ce contexte, les enfants peuvent probablement ressentir des tensions.

Il est à nouveau proposé de visiter la cuisine centrale et d'y associer des enfants. Il est nécessaire d'informer Madame FERNANDEZ par mail, 48h avant la visite. Le nombre de parents est limité à deux, celui des enfants est limité à sept. Il sera préféré un mercredi ou un jour pendant les vacances scolaires.

2. Validation des menus et goûters jusqu'au 1er janvier 2021

La diététicienne rappelle que les menus sont équilibrés sur la semaine, repas et goûter. Des repas sans viande, sans porc sont prévus chaque jour (y compris pour les jours de repas à thème). La volonté d'avoir du poisson au menu le vendredi a été rappelée par les parents d'élève.

Les élèves ont participé au choix des menus. Les enfants présents lors de la commission ont retranscrit ces souhaits. Leurs choix ont été respectés dans la quasi-totalité.

Un menu à thème est proposé chaque semaine.

Fin de séance à 15h30, prochaine commission de menus prévue le mercredi 2 décembre à 14h15.