



Compte-rendu de la commission de menus du mercredi 27 janvier 2021

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
- Une diététicienne, chargée de clientèle de la société API : Aurore
- Deux représentantes des parents d'élèves de l'association BEV
- Deux animatrices : Bénédicte et Malika
- Quatre enfants : Kylian et Anais scolarisés à Vivaldi et Célia et Oriane scolarisés à Perrault

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 :

Retours des parents :

- Les menus végétariens ne sont pas très appréciés.
- Les crudités et plus particulièrement les carottes râpées manquent de vinaigrette

Retours des responsables cantine :

- Les pâtes sont trop sèches

- Les quenelles ne sont pas appréciées
- La quantité de viande est parfois insuffisante
- Les chipolatas semblent être cuites à l'eau et ont un aspect particulier.
- Certains plats manquent de sel.

Retour des enfants :

Ils aimeraient

- moins de choux de Bruxelles
- moins de navets
- moins de salade et de carottes râpées
- plus de beurre dans les pâtes
- plus de sel dans la purée
- plus de gruyère dans les pâtes

Ils aimeraient également quelques plats qui sont rarement voir pas du tout au menu à savoir :

- frites et hamburger
- pizza
- hot dog
- cookies ou gâteau au chocolat
- saumon
- cassoulet
- boudoirs avec les yaourts
- merguez
- yaourt vanille.

Les enfants ont précisé également que certains plats n'étaient pas suffisants en quantité :

- les nuggets
- les boulettes de viandes
- les calamars

Aurore, la diététicienne prend note des remarques et adaptera les menus pour la prochaine commission. Elle explique aux enfants que les quantités sont calculées par rapport à des normes nationales et qu'il n'est pas possible de mettre plus que la quantité qui est recommandé.

Madame Fernandez explique qu'avec la loi Egalim, les collectivités ont pour instructions de ne plus utiliser de plastiques. Les barquettes en plastiques de 6/8 portions vont donc être remplacées par des bacs gastronomiques de 20 portions. La diététicienne d'API sera présente au retour des vacances de février, lors de la première utilisation des nouveaux bacs, pour orienter le personnel de cantine sur la portion à servir par enfant. La société API mettra à disposition deux fours, un par école, pour pouvoir faire réchauffer directement dans les bacs gastronomiques.

2. Validation des menus jusqu'au 7 mai 2021

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

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 et un menu végétarien sont proposés chaque semaine.

Fin de séance à 15h50, prochaine commission de menus prévue le **mercredi 31 mars à 14h15.**