

## COMPTE RENDU DE LA « COMMISSION MENU » DU 12 FEVRIER 2013

### A L'ACCUEIL DE LOISIRS DU MOULIN A VENT

Présents : Madame Thomas, conseillère déléguée aux centres de loisirs et à la restauration scolaire, Madame Fallières, chargée de production à la cuisine centrale, Monsieur Mlinko, chef à la cuisine centrale, Monsieur Isnard, responsable de la restauration du groupe scolaire du Moulin à Vent, Mesdames Roberties, Butler, Pain et Sardier, parents d'élèves, trois élèves (Mathis, Lucas et Elisa, de CM1 et CE2), Monsieur Marzin, responsable adjoint de l'ALAE du Moulin à Vent élémentaire, Monsieur Chaussende, responsable de l'ALAE du Moulin à Vent maternelle et Monsieur Couarraze, responsable adjoint de l'ALAE maternel du Petit Train et référent des projets « alimentation » pour le service enfance.

La réunion démarre et la parole est donnée aux enfants : Plusieurs élèves sont absents, du fait d'une grève, la présentation prévue n'a pu être faite.

Monsieur Marzin propose à un groupe de présenter quelques questions :

« Pourquoi ne mange-t-on pas de fruits lorsqu'il y a du fromage ? »

Madame Fallières répond que cela arrive sur les anciens et nouveaux menus (3 ou 4 fois par séries de 5 semaines), nous allons y faire attention.

« Nous avons aimé les crêpes de la semaine dernière, pourrions-nous avoir du chocolat au lait ou blanc dedans, le chocolat était un peu fort? »

Madame Fallières explique que les crêpes arrivent directement préparées. Elle va regarder si des crêpes au chocolat au lait existent chez les fournisseurs.

« Serait-il possible de goûter, lors de repas à thème, des insectes grillés ou des cuisses de grenouilles ? »

Madame Fallières répond que cela n'est pas possible car il n'y en pas chez les fournisseurs et se demande si on aurait le droit de servir un tel repas aux enfants.

Pour les cuisses de grenouille, c'est un produit cher. Il faut de plus une grande quantité de cuisses par personne pour composer un plat suffisant.

«Pourquoi n'y a-t-il jamais un plat unique ? »

Madame Fallières répond que cela arrive, avec par exemple la maxi salade en été, ou la tartiflette en hiver.

Proposition de menu : un repas sicilien pour le 14 mars

Entrée : salade italienne : salade verte avec sauce violette (vinaigrette), coppa ou jambon de pays, tomate.

Plat principal : des gnocchis avec sauce tomate et basilic avec du parmesan.

Dessert : délice (fondant au chocolat, mais ce n'est pas réalisable pour le passage au four), plutôt moelleux ou tiramisu au chocolat.

Madame Thomas donne la parole aux parents.

Un parent explique que le chou-fleur du 11/02 était froid. Madame Fallières répond que cela dépend de la réchauffe sur les différents satellites.

Les différentes soupes ont été appréciées par les enfants.

Un parent demande si le scandale des lasagnes de ces derniers temps concerne la cuisine centrale et les enfants de Tournefeuille.

Nous rappelons que la viande de bœuf que nous servons est d'origine française (VBF).

La viande de bœuf qui fait polémique ne concerne que la viande d'importation.

Les établissements SPANGHERO ne font pas parti des fournisseurs de la cuisine centrale.

Un parent a remarqué que les jeudi 7 et vendredi 8 février du porc a été servi en plat principal (repas du nouvel an chinois et tartiflette). La commission sera attentive à ne pas renouveler ces cumuls.

Un parent demande si sur la semaine du développement durable, il est possible de discuter des menus (proposer un repas 100% bio ou 100% local).

Une relecture des menus est effectuée.

**Les prochaines commissions de l'année 2013 auront lieu de 14h à 15h30, le mardi :**

- 16 avril au groupe scolaire du Petit Train
- 14 mai au groupe scolaire de Mirabeau
- 11 juin au groupe scolaire de Pablo Picasso