

Compte rendu de la commission menus du 1^{er} avril 2015

Présents : M^{me} L. De Villars Adjointe au Maire déléguée à la restauration collective
M^{me} C. Ecran Conseillère Municipale déléguée à la gestion de la qualité des relations avec les usagers
M. F. Pradon Responsable de la restauration collective à la Mairie
M. S. Boiteux, Directeur adjoint de l'enseignement
M. L. Cissoko, Responsable de la cuisine centrale
M^{me} Aurelie Varennes Diététicienne Elior
Les Représentants de parents d'élèves

1. Retour sur les menus de la période précédente :

a. Goûter

Le lait fraise n'est pas forcément très apprécié.

- **Semaine du 24 mars :** Pour information les Goûters de cette semaine-là avaient été modifiés afin d'anticiper la grève du VAL et d'assurer une distribution simplifiée par les agents.
- **Goûter en tartinage :** il est demandé que les jours de tartinage avec « pâte à tartiner au chocolat », quelques goûters soient également prévus sans tartinage (en moindre proportion) car certains enfants n'aiment pas le chocolat.
- **Goûter nomade :** il est demandé que la brioche aux pépites de chocolat soit changée car tous les enfants n'aiment pas les pépites. Elior regarde s'il est possible de trouver une brioche emballée sans chocolat.
- **Goûter avec viennoiseries :** des problèmes persistent toujours sur Rouget de l'Isle.
- **Goûter pas assez copieux :** Ce point est récurrent. Elior rappelle qu'il n'est pas possible de faire plus mais que les associations ont été modifiées afin que les enfants aient une meilleure sensation de satiété.
- **Différence de goûter selon les services et TAP ou Etude :** Sur Dumas les enfants qui restent en TAP se voient proposer le goûter nomade (même pour les enfants qui ne sortent pas de l'école), alors que les enfants qui vont à l'étude ont le goûter normal. MM. Pradon et Boiteux nous informent que cela n'est pas normal, que le goûter nomade est réservé uniquement aux enfants qui sortent de l'école pour les TAP. Un contrôle sera fait sur cette école.

De même sur Lamartine, certains enfants ont eu un goûter de remplacement. Elior s'en étonne car ils n'ont pas été informés, le stock sera vérifié.

b. Plats

Lors du « menu montagne », il n'y a pas eu assez de dessert sur Rouget de l'Isle.

Des problèmes de maturité des fruits ont été remontés. Les fruits le lundi sont supprimés.

La PEEP remonte des retours positifs des parents quant à la diversité des menus proposés.

Grève annoncée du 9 avril : Le repas du 9 avril est modifié de par le préavis de grève générale annoncée. C'est le jour du menu de Pâques, il sera reporté.

La PEEP demande si un service minimum est assuré. La Mairie annonce que oui. Les fonctionnaires de la Mairie et les élus sont éventuellement réquisitionnés pour assurer le service. La PEEP demande alors pourquoi le 25 mars le jour de la grève du VAL, tous les parents de l'école Aristide Briand ont été appelés pour venir chercher leurs enfants à 11h30. Elior informe que des repas ont bien été livrés à l'école ce jour-là. La Mairie se renseigne.

2. Plateau témoin

Le plateau témoin n'a finalement pas été mis en place. En effet, compte tenu de la rupture de la chaîne du froid, le risque sanitaire de servir par erreur une denrée de ce plateau était trop élevé. Par contre, l'assiette témoin chaude reste.

Les agents de l'école concernée ont été à nouveau, sensibilisés sur la question des quantités.

3. Remontée d'enfants qui mangent froid

Il y a encore beaucoup de remontée d'enfants qui mangent froid. MM. Pradon et Boiteux informent qu'il y a 7 contrôles de températures jusqu'à ce que les plats soient servis aux enfants. Que ce problème vient souvent des enfants qui commencent par l'entrée voire le dessert. Une communication sera faite à destination des parents pour rappeler aux enfants quelques bonnes pratiques sur le moment du déjeuner.

4. Plateau anti allergique :

La question est posée de savoir s'il est possible d'envisager pour les enfants en PAI alimentaire un plateau « anti-allergique ». M^{me} de Villars et M. Pradon répondent qu'ils ne sont pas favorables car il y a toujours un risque d'erreur humaine. De plus, les conditionnements ne permettent pas de réchauffer au micro-onde et le coût est très élevé.

5. Nouveauté :

Nous goûtons une brioche nature maison très bonne. Celle-ci vient remplacer la brioche aux pépites de chocolat emballée proposée dans le goûter normal.

6. Menus de mai/juin

Consultation des menus : Une application mobile va bientôt être mise à disposition des parents. Elle permettra la consultation des menus. Les changements de menus y seront également indiqués.

Attention, ce ne sera pas le cas pour un changement le jour même en liaison chaude.

BIO : La PEEP demande s'il peut être envisagé des repas totalement BIO.

Pour une question de coûts, cela n'est pas possible. De plus la Mairie souhaite privilégier la production française et en circuit court (à moins de 200 Km). Trouver une production BIO locale pour 7000 repas par jour n'est pas possible.

Elior rappelle que la tendance est, en revanche, de proposer de plus en plus des plats « Maisons ».

M^{me} de Villars demande si les parents voient une objection à ce que les composantes du Menu Bio soient dorénavant ventilées tout au long de la période.

L'ensemble des parents est d'accord sur ce principe.

Compotes et fruits au sirop : Elior rappelle que les compotes sont *sans sucre ajouté*. La PEEP demande s'il en est de même pour les fruits au sirop. L'information n'étant pas connue celle-ci sera transmise ultérieurement.

Quantité de sauce : Elior rappelle que les viandes ne baignent pas dans la sauce et que celle-ci est obligatoire pour que les viandes ne soient pas sèches lorsqu'elles sont réchauffées en liaison froide.

Le menu gastro du 4 juin : le menu est élaboré par le Chef du restaurant le « Brantôme Café » à Courbevoie.

Les menus sont passés en revue et quelques modifications sont apportées.