

Commission des menus

Jeudi 11 décembre 2014

18h15 Cantine Mondétour
(compte rendu FCPE Mondétour)

Commentaires généraux :

- Chaque jour, environ 11000 couverts (400 le mercredi).
- Les maternelles mangent mieux que les élémentaires ; ils sont moins difficiles pour manger. Rôle aussi de l'ATSEM qui les accompagne à table.
- Faut-il forcer ou non l'enfant à manger ? Les enfants doivent au moins goûter, mais ils ne sont pas obligés de finir leur assiette. Elisabeth Delamoye a demandé à Mary Reiss de faire le point sur ce sujet pour qu'il n'y ait qu'un seul discours.
- Les enfants ont le temps de manger le midi.
- Les légumes : presque jamais de conserve, uniquement des produits frais ou des surgelés. Les conserves ne servent qu'en dépannage.
- Les légumes frais viennent d'Ile de France (Lisse).
- Chaque année, la mairie essaie d'augmenter la part de bio (actuellement 14 % ; objectif 20 % en 2015). Les aliments bio sont choisis parmi les légumes/fruit et le fromage (la viande et le poisson étant vraiment trop chers).
- Le fromage est servi en portion de 30 g
- Les enfants peuvent se resservir du plat principal (par exemple, s'ils veulent plus de légumes ou de féculents) à condition que la viande/poisson ait été consommée (au moins en partie).
- Pour éviter le gaspillage, les fruits et compotes non touchés ne sont pas jetés mais gardés pour le goûter des maternelles.
- Pas d'alternative particulière pour la viande de porc, la cantine étant une restauration collective, il n'est pas raisonnable pour des raisons pratiques de prévoir des menus particuliers, sachant que si un enfant ne mange pas de viande le midi, il peut tout à fait avoir sa dose de protéine journalière en se rattrapant le soir.

Menus à venir :

- Les menus des 3 mois à venir (janvier, février, mars 2015) ont été présentés par la diététicienne.
- Des remarques ont été faites par le cuisinier sur des points pratiques de cuisine (potage, bouillon vermicelle ...). Pas de remarque particulière des parents, sauf pour le roquefort qui sera remplacé par du tartare (pour éviter du gaspillage).
- Des plats un peu plus particuliers sont testés les mercredis car il y a moins de couverts (exemple : moussaka)

Un compte rendu officiel sera envoyé aux présidents des différentes fédérations des parents d'élèves.

Les menus sont présentés chaque mois dans le journal municipal.

La prochaine réunion aura lieu au Guichet le jeudi 5 mars vers 18h.