

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 10 septembre 2015
OBJET Bilan des menus 3 ^{ème} trimestre 2015 Analyse des menus 4 ^{ème} trimestre 2015 Semaine du goût Questions diverses	LIEU Restaurant scolaire de Mondétour
PERSONNES PRESENTES	
Madame Elisabeth DELAMOYE, adjointe au Maire chargée des sports, activités associatives et périscolaires Madame Sylvie DECURE, assistante de la Directrice - Direction de l'Enfance Monsieur Patrick MORAND, responsable du service Restauration Scolaire Madame Marianne BEAUVALLET, diététicienne Madame Fernanda RAOUL, responsable Cuisine de Mondétour Monsieur Xavier BESSON, responsable Cuisine du Guichet Madame Alexandra COLIN, représentante FCPE du Guichet Monsieur Arnaud COURVOISIER, représentant PEEP du Centre Madame Nathalie HANET, représentant FCPE du Centre Madame Sophie MARIE, agent administratif du service de la Restauration Scolaire	

Madame Delamoye aborde le bilan du 3^{ème} trimestre 2015.

Un parent d'élève de l'élémentaire du Centre aborde la problématique du lavage des mains par tous les enfants avant le déjeuner dû au manque de lavabos.

Madame Delamoye répond qu'il s'agit là d'une question d'organisation dévolue au personnel d'encadrement. En effet, les enfants doivent se laver les mains dans les sanitaires de l'école avant de se rendre au réfectoire. De ce fait, les lavabos du réfectoire doivent être utilisés ponctuellement.

Un parent d'élève soulève ensuite la question du gaspillage alimentaire en ce début d'année scolaire. Mr Morand a constaté une nette amélioration due notamment au fait que les enfants sont invités à goûter les plats.

Un parent d'élève demande s'il ne serait pas préférable de forcer les enfants à manger de tout pour éviter plus efficacement le gâchis. Madame Delamoye explique que solliciter plutôt que forcer les enfants favorisent l'acceptation de l'aliment.

Monsieur Morand précise également, que le service de portions alimentaires moins importantes avec la possibilité de se resservir, participe également à cette diminution du gâchis.

Monsieur Besson n'a pas constaté d'amélioration à ce sujet, malgré l'implication du personnel d'encadrement. Madame Delamoye précise que la sensibilisation des enfants à ce sujet est un travail de longue haleine auquel les équipes d'animateurs participent activement tout au long de l'année.

A cette fin de sensibilisation, un parent d'élève demande s'il ne serait pas judicieux de reproduire la semaine du gâchis alimentaire mise en place à l'école de Mondétour aux autres écoles élémentaires d'Orsay.

Madame Delamoye explique que la mise en place d'un tel projet nécessite en amont un travail important notamment sur les faisabilités techniques, pratiques et financières. De plus, outre les partenaires extérieurs à solliciter, l'organisation requiert également la mobilisation d'un grand nombre de personnels (coordinateurs, animateurs agents de service de la restauration scolaire...). Enfin, elle précise que l'école de Mondétour a été pionnière en matière de sensibilisation au gâchis alimentaire et qu'elle espère bien évidemment que ce genre de projet « essaime » petit à petit à l'ensemble des autres écoles.

Enfin, les parents d'élèves interrogent sur les points suivants :

- pourquoi n'y a-t-il pas plus de laitue en entrée ?
- pourquoi y a-t-il autant de tomates pourtant jugées trop fermes en cette saison ?
- pourquoi n'y a-t-il pas plus d'entrée à base de chou rouge ou blanc ?

Monsieur Morand explique que la laitue est une salade à feuille tendre qui cuit rapidement au contact de la vinaigrette et que cela déplaît aux enfants ; il y préfère donc une salade plus ferme et résistante du type batavia.

Madame Beauvallet à conscience, que du fait de l'hors saisonnalité, la qualité de la tomate n'est pas optimum ; cependant, au regard du faible choix des légumes de saison, et afin de varier les plats, elle ne peut qu'ajouter ce type de produits.

Elle ajoute que la présentation d'entrées à base de chou rouge ou blanc n'a pas rencontré le succès escompté auprès des enfants ; il a donc été décidé lors d'une commission précédente de ne pas représenter ces légumes.

Aucun autre point particulier n'étant soulevé pour ce 3^{ème} trimestre, les membres de la commission aborde l'analyse des menus du 4^{ème} trimestre ;

Analyse des menus

Madame Beauvallet fait la lecture des propositions de menus pour les mois d'octobre, novembre et décembre 2015. Les changements apportés aux menus sont les suivants :

Octobre

- le mercredi 14 : poêlée rustique à la place de la poêlée bretonne
- le vendredi 16 : émincé d'endives au jambon à la place des endives au jambon
- le mercredi 28 : escalope de veau sauce chasseur à la place de l'escalope de veau roulée au bacon

Novembre

- le jeudi 05 : rillettes à la place du saucisson
- le mardi 10 céleri rémoulade à la place du céleri vinaigrette
- le vendredi 27: mousse de foie à la place des rillettes
- le vendredi 27 : aiglefin beurre citronné à la place du pavé de truite

Décembre

- le mardi 08 : croisillon Dubarry à la place de la crêpe au fromage
- le mardi 15 et le jeudi 17 : inversion des menus
- le mercredi 16 : spaghetti à la place de la purée
- le mercredi 30 : friand à la place de la tarte aux poireaux
- le jeudi 31 : choux romanesco à la place des patatoes

Semaine du goût 2015

Madame Delamoye présente le projet de la semaine du goût qui se déroulera du 12 au 18 octobre prochain. La thématique en sera « Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée ? ». L'objectif est de sensibiliser et d'impliquer les enfants dans leur alimentation au quotidien pour favoriser une bonne alimentation et limiter le gâchis alimentaire.

Afin d'appréhender cette thématique importante de manière ludique et simple, des ateliers de création des menus et des goûters scolaires seront proposés aux enfants des écoles primaires ; ateliers organisés et animés par les équipes d'animateurs des temps périscolaires.

Ces ateliers permettront aux enfants de connaître les 7 différents groupes d'aliments (consommation, apports, rôles), mais également de comprendre la façon dont sont construits les menus scolaires et de distinguer les différents partenaires impliqués dans leur alimentation à l'école (diététicienne, cuisiniers, agents de services, animateurs, eux-mêmes).

Les enfants des écoles élémentaires composeront des menus hebdomadaires au moyen d'une trame de menu vierge reprenant les codes couleurs des 7 groupes d'aliments à respecter et « d'une liste de courses » présentant les produits alimentaires classés selon ces mêmes 7 groupes alimentaires et leurs codes couleurs.

Les enfants des écoles maternelles devront choisir leur goûter préféré, parmi un choix de 4 goûters équilibrés. Chaque jour, les votes seront comptabilisés et à la fin de la semaine les 2 goûters ayant obtenu le plus de suffrage seront élus.

En concertation avec la restauration scolaire pour les commandes et la diététicienne pour l'élaboration de ces menus mensuels, ces menus et goûters seront ensuite dégustés par tous les enfants dans les prochains mois ; cependant, il est à noter que les 2 menus hebdomadaires et les 2 goûters dégustés sur les mois de novembre et décembre se feront en lieu et place de ceux précédemment prévus.

Enfin, ces déjeuners et goûters feront l'objet d'une mise en lumière particulière notamment lors de la parution du menu mensuel dans le magazine d'Orsay.

Les parents d'élèves interrogent sur la place suffisamment accordée lors de cette semaine du goût à la question du gâchis alimentaire.

Mesdames Delamoye et Beauvallet expliquent que cette démarche proposée aux enfants pour la compréhension de l'importance de l'équilibre alimentaire les sensibilisera implicitement à la question du gâchis.

Madame Delamoye précise que cette première démarche de sensibilisation à l'équilibre doit rester une constante tout au long de l'année scolaire. D'autant plus que les enfants qui ont conçu les menus les présenteront lors de leur dégustation.

Afin de sensibiliser le maximum d'enfants à cette thématique, un parent d'élève demande s'il ne serait pas préférable d'imposer la participation aux ateliers. Madame Delamoye répond que cette approche risque de rebuter les enfants et que la base du volontariat permettra d'instaurer un rapport ludique et plus attrayant vis-à-vis de la thématique.

Aucune question diverse n'étant abordée, Madame Delamoye fixe la prochaine commission des menus au **jeudi 3 décembre au restaurant de centre à 18 h 15.**