

Compte-rendu Commission des menus

Vendredi 3 décembre 2015 - Ecole du Centre -18h15

On peut noter la présence de nombreux parents.

Bilan des menus du 4^{ème} trimestre et retour sur la semaine du goût

Création de 11 menus par les enfants de l'élémentaire des différents groupes scolaires d'Orsay.

Travail sous un aspect ludique, autour des aliments nécessaires et bons pour la santé, de la construction des menus sur une semaine. Des listes sous forme d'affiches ont été fournies aux écoles avec les différents groupes alimentaires (couleur différente selon le groupe). Les enfants devaient piocher dans les listes pour remplir les cases colorées d'une grille une grille=(un menu).

On étudiera par la suite si le comportement « gâchis » diffère les semaines « des menus composés par les enfants de ceux composés par la diététicienne ».

Le but est de poursuivre ces ateliers pour pérenniser l'action. Environ 110 enfants sur les écoles d'Orsay tout âge confondu. Ateliers sur le temps du midi. Proposition des parents d'élèves de l'intégrer sur un TAP sans retour positif..

Pour les maternelles, la proposition a été de voter pour un goûter préféré à l'aide d'étiquettes et d'une urne (étiquette représentant les divers éléments du goûter, laitage, féculents, fruits). Les enfants n'ont pas toujours compris que cela ne s'appliquait pas le soir même mais à la rentrée 2016.

Remontée par Benoît d'un retour de parents sur la fréquence des pommes de terre et des frites.

La diététicienne explique que certains légumes peu appréciés des enfants comme les endives sont émincées finement revenues avec des oignons et étalées sur un lit de pomme de terre et donc plus facilement consommés.

Examens des projets de menus pour le 1^{er} trimestre 2016 (janvier à mars inclus).

Quelques modifications après les remarques des parents sont effectuées sur le mois de janvier. On note cependant que les menus de la semaine du 11 janvier 2016 et du 15 février ont été composés par les enfants, et par conséquent ne peuvent être modifiés.

Un parent fait remarquer le peu de goût des fromages proposés aux enfants comme le Saint Moret ou le Kiri. Une proposition remontée par un parent d'élève sur la création d'un menu végétarien reçoit peu d'engouement voir un refus. Trop de difficultés pour assurer le bon ratio des éléments indispensables dans l'équilibre d'un repas.

Gros travail sur le gaspillage. Il est proposé de remplir un peu moins les assiettes et proposés aux enfants de revenir pour un second tour.

Un projet de table de tri est en cours sur Mondétour. Marie REY est en attente d'un retour du SIOM pour une mise en place optimale de ce projet.

Nous avons changé de fournisseur de poissons, meilleure qualité, sans arrêtes, perche du Nil, merlan, cabillaud.

Fin de la réunion. **Prochaine commission des menus fixée le jeudi 10 mars 2016**