

COMMISSION DES MENUS DU 15/09/2016

Bilan des menus du 3^{ème} trimestre :

1. Unique retour communiqué aux parents représentants : On ne donne pas assez de pain aux enfants. Réponse étonnée des responsables de cuisine : 2 à 3 par enfants

Mr Morand –Responsable du Service Restauration Scolaire, nous informe que le service qualité fournisseur lui demande à chaque commande la date de consommation des fruits et légumes. Ils arrivent ainsi à maturité, et sont de ce fait bien meilleurs au goût.

On relève également la très bonne qualité du poisson qui arrive avec moins de 2% d'arêtes.

Analyse des menus :

Lecture de tous les menus avec comme modifications :

- Pour octobre
 - Semaine du goût du 10/10 au 15/10
 - Proposition sur le temps du midi d'un atelier autour d'un jeu de plateaux sur la saisonnalité des aliments, avec comme support des affiches et flyers sur les fruits et légumes d'automne.
 - Pour les mater le jeu sera simplifié et ils seront en amont sensibilisés par des jeux, chansons, spectacles pour leur permettre de se situer dans l'année. Les animateurs sont très investis.

Un lien sera fait avec 4 restaurateurs du centre d'Orsay. Des propositions de recettes ont été faites par les restaurateurs et seront intégrées au menu. Ils rencontreront les enfants dans la cantine sur le temps du midi dans les écoles élémentaires. Ils auront comme support un flyer décrivant leur métier et un second avec la recette proposée.

Ces interventions auront lieu dans les 3 écoles et le Mardi Mercredi et Jeudi.

- pour novembre :
 - des pommes vapeur ajoutées le mercredi 23/11
 - Du rondelé à la place du samos au bleu le 28/11
- Pour décembre
 - Salade de pâtes et haricots verts en légumes d'accompagnement à la place du céleri rémoulade et purée le 14/12
 - Ajout de pomme de terre en cubes le 19/12 à l'émincé d'endives

Prochain RV le jeudi 1^{er} décembre à 18h15 – Restaurant scolaire de Mondétour.