

# Commission des menus – jeudi 7 décembre 2017 – 18h15/19h30 – cantine école élémentaire du Guichet

Présents pour la mairie : Elisabeth Delamoye (adjointe au Maire chargée des sports, activités associatives et périscolaires), Marie Reyss (responsable du service périscolaire), Martine Couland (service restauration scolaire), Marianne Beauvallet (diététicienne)

RPE : Marjorie, Nathalie (FCPE Mondétour), RPE FCPE (Centre), RPE LIPEG (Guichet) et autres ...

## **1- Retour sur la semaine du goût – Les herbes aromatiques**

- Activités réalisées sur le temps du midi et au périscolaire du soir (CLM)
- Réalisation d'un coin jardin plantes aromatiques au Centre et à Mondétour. A faire pour le Guichet.
- Réalisation de tisanes, de sirops, de quizz olfactif sur les plantes aromatiques, propositions de plantes aromatiques à tous les repas, menus spécifiques (basilique, ciboulette, thym, menthe, cannelle ....et)
- Visite ateliers plantes aromatiques au CAT de Marcoussis.

## **2- Présentation des menus pour les 3 mois à venir (janvier – février – mars)**

- Contrainte début janvier : capacité de stockage des produits frais réduite car besoin de place pour stockage repas des anciens et vœux du maire. Du coup, il n'y aura pas de frites le jour de la rentrée comme cela est fait habituellement les jours de rentrée.
- Les pommes four prévues plusieurs fois en dessert sont très peu appréciées des enfants. Beaucoup de gaspillage. Les parents suggèrent d'agrémenter les pommes avec du miel, de la confiture ou encore de la cannelle pour rendre ce dessert un peu plus attrayant et donner du goût.
- Mettre plus de fruits bios pour pouvoir manger la peau et ne pas avoir à éplucher les fruits.

## **3- Questions des parents :**

- Possibilité de venir manger à la cantine ? Oui, prévenir 15 jours avant, proposer des dates et pas trop de parents, 2 à la fois (quantités, organisation).
- Les parents font remonter des problèmes de bruit / acoustique à la cantine du Centre.
- Pour les enfants qui ne mangent pas de fromage, un autre type de laitage n'est pas proposé. En mangeant un produit laitier le matin et/ou le soir, il n'y aura pas de carence en calcium.
- Proposition des RPE FCPE Centre : proposer un repas végétarien aux enfants de temps en temps ? La mairie ne semble pas trop favorable (influence sur des valeurs, nécessité de proposer de la viande le midi pour ceux qui ne peuvent pas en manger le soir chez eux). Eventuellement, cela pourrait être envisagé lors d'une semaine du goût sur un repas (manger différemment).
- Légumineuse à la cantine : ne plaît pas trop aux enfants (les enfants laissent les haricots blancs du cassoulet et ne mangent que la viande). Par contre, la soupe aux lentilles et lait coco de l'année dernière avait bien plu.
- Gaspillage alimentaire : mis en place de composteur, installation de table de tri au Guichet comme cela a été fait à Mondétour. Cela permet une prise de conscience du gaspillage par les enfants (Mondétour en avance sur ce sujet grâce à M. Farré très moteur). Donner et limiter 1 morceau de pain / plateau repas. Si le morceau de pain est consommé, l'enfant peut en redemander. Au Guichet, le pain jeté est récupéré pour les animaux d'une ferme. Mais peu de restes récupérables pour redonner à des associations car peu d'emballage. Pour limiter le gaspillage, les pommes sont coupées et proposées par quartier aux enfants, au lieu de proposer des pommes entières qui sont parfois à peine croquées. Huile de friture : une société passe la récupérer (< 100L tous les 2 mois). Pas beaucoup d'huile de friture car les consignes sont de 4 fritures max pour 20 repas.
- Pour info : Orsay fonctionne avec 1 cuisine centrale, des cantines semi-autonomes Mondétour, Centre, élémentaire Guichet et 2 cuisines satellites avec liaison chaude (Maillecourt, maternelle Guichet).

## **4- Prochaine commission des menus :**

**Jeudi 8 mars 2018, 18h15 cantine école du Centre**