

Commission des menus du 18 décembre 2018 (Rattana Chong, Emily Normand) – Restaurant scolaire du Centre

Présents

Mme Elisabeth Delamoye, Adjointe au maire chargée des sports, activités associatives et périscolaires

Mme Reyss, Responsable du périscolaire

Représentants des Parents d'Elèves (RPE) de la FCPE Guichet, Maillecourt, Centre et Mondetour

Mme Marianne Beauvallet, Diététicienne

Mme Céline Spitzer, Responsable du service restauration scolaire et municipale

Mme Martine Couland, assistante du service restauration scolaire

CR de la dernière commission menus

Les CR des dernières commissions (07/06/2018 et 24/09/2018) sont remis aux présents.

Pas de validation en séance puisqu'ils n'ont pas été distribués suffisamment tôt pour pouvoir être lus.

Lecture des menus de janvier – février - mars

- Approvisionnement local = moins de 200km
- On retrouve des légumes de printemps, d'été (concombre, tomates) en hiver parce que les légumes d'hiver sont en général peu consommés par les enfants (chou, endives).

A la demande d'une RPE, les tomates sont enlevées des entrées lorsqu'il y a de l'avocat (et remplacées par du maïs).

La question est posée : pourquoi proposer des entrées systématiquement ? Beaucoup de familles ne consomment pas d'entrée à tous les repas. Les menus pourraient être proposés sans entrée en hiver ou sous d'autres présentations (c'est déjà le cas avec les potages). Les entrées permettent aussi aux enfants qui n'aiment pas le plat de se « rattraper ».

- Les menus sont élaborés soit à partir de 5 composantes, soit à partir de 4 composantes en « trichant » et en mettant le produit laitier dans la salade.
- Une RPE demande à ce que des fruits soient proposés en complément des desserts pâtisseries. La demande est refusée par Mme Delamoye (alors que l'équipe de restauration est plutôt favorable au premier abord) pour ne pas créer d'inégalité entre les enfants.
- Un menu est composé de saucisson en entrée puis viande dans le plat. Une RPE demande à ce que la viande soit abandonnée dans le plat ce jour-là puisque l'entrée en comporte déjà. La diététicienne indique que la charcuterie (le saucisson) n'est pas considérée comme un apport protéique sauf le jambon blanc, le bacon, la bresaola par exemple.
- Les yaourts portant la mention « local » proviennent de la ferme de Viltain.
- Mardi 29/01 du riz est remplacé par du boulghour pour que le riz ne soit proposé qu'une fois dans la semaine aux enfants

Présentation / rappel de la restauration scolaire à Orsay

Quelques chiffres

Emplois de la restauration scolaire : 50 personnes, 9 métiers différents.

1200 repas par jour, 400 repas le mercredi.

Préparation des repas

La restauration scolaire d'Orsay est fabriquée sur place, en régie à partir de produits bruts et frais livrés quotidiennement.

Il y a 5 cuisines au groupe scolaire du centre et une cuisine au groupe scolaire de Mondetour (satellite en semi-production pour les aliments qui ne supportent pas d'attendre tels que les grillades, les frites). L'école élémentaire du Guichet et l'école maternelle de Maillecourt sont aussi des satellites. La préparation est fraîche le matin puis les liaisons entre les points se font à chaud.

Une grande fierté : l'utilisation de très peu de produits transformés, l'essentiel des plats est fabriqué sur place (pas de sucre, sel, graisse cachés). Travail en cuisine traditionnelle à partir de produits bruts. La mise en avant est à l'étude avec le service communication (signalement des produits faits maison sous forme de logo ?)

Pas de plastique utilisé puisque les repas sont confectionnés sur place.

Composition des menus

La diététicienne essaie de privilégier les produits de saison et locaux (les salades viennent de Villebon, les pommes par exemple viennent de moins de 200km).

Le service travaille avec des marchés : le dernier date de janvier 2018 et va durer jusqu'en 2022 avec 11 lots différents (produits surgelés, épicerie, boucherie fraîche, poissonnerie fraîche, volaille fraîche, etc.) Ces 11 lots représentent des prestataires différents.

Une attention particulière a été portée aux produits locaux, aux circuits courts, etc.

En 2018 14% de produits BIO.

Pour 2019, l'objectif est de 20% de produits BIO et locaux.

Les menus sont composés de 70gr de viande en moyenne (bœuf 1 fois par semaine, poulet 1 fois par semaine, poisson 1 fois par semaine, agneau et veau moins souvent).

Des repas sans viande (végétariens) sont proposés 1 fois par mois (remplacement par des œufs).

La découverte de légumineuses est proposée (haricots coco, lentilles, haricots rouges).

Etudes sur le gaspillage, l'appétit des enfants

A Mondetour les enfants ont été sensibilisés depuis un certain nombre d'années : M. Farré s'est pas mal investi en faisant peser les restes des repas, a sensibilisé les enfants au tri des déchets avec instauration de tables de tri.

La mise en place est en cours aussi au Guichet, fonctionnera à partir de janvier.

Travail sur l'appétit des enfants : jeu sous forme de code couleur à récupérer en début de service pour que le personnel sache quelle quantité servir à l'enfant.

Coûts des repas

Le service est en train de travailler sur une matrice de coût uniformisée.

Prix des denrées : 2,30€ par assiette + coûts RH pour la surveillance, l'animation, les coûts de gestion, le coût du matériel + le coût des fluides. Mutualisation possible avec les satellites.

Des services ont été proposés par la ferme de Viltain par exemple mais un service de la ferme de Viltain (environ 550 euros) = 3 fois le prix d'un service normal (180 euros).

Les produits BIO sont 2 fois plus chers que les produits classiques.

Plats végétariens

Il y en a déjà 1 fois par mois (2 fois au mois de mars). L'équipe de la restauration scolaire ne souhaite pas aller au-delà pour l'instant pour ne pas déséquilibrer les apports des enfants (acides aminés spécifiques aux protéines animales, vitamine B12).

L'équipe pense également que les parents ne comprendraient pas l'absence de viande au menu.

Elle est attentive à ne pas adhérer aux courants de pensée « à la mode » et à proposer toujours une structure alimentaire définie et conseille que les parents retirent plutôt la viande au repas du soir (les enfants en maternelles et jusqu'au CE1 ne devraient pas consommer de viande le soir).

Fourniture des goûters par la commune

Concernant la propreté, l'équipe de la restauration scolaire pense que c'est une question éducative, il faut que les parents apprennent à ne pas jeter les papiers par terre.

Si des goûters sont volés il faut le faire remonter à l'équipe périscolaire en temps réel (par sms par exemple pour qu'une vigilance se mette en place).

Si des goûters sont mis en place par la mairie cela aura un coût qui sera pris sur d'autres choses (le BIO...)

Dans le mensuel d'Orsay sera ajouté que les goûters ne sont que pour la maternelle.

Repas de fête

C'est un moment où il y a beaucoup de gaspillage.

L'équipe souhaiterait demander aux enfants ce dont ils auraient envie pour le menu de Noël.

Prochaine date de commission des menus

Mardi 12 mars 2018 à Mondétour.