



OBJET

Lecture du compte-rendu (CR) de la commission du 18 décembre 2018.
Examen des menus du 3^{ème} trimestre.

PRESENTS

Mme DELAMOYE – Adjointe au Maire Chargé des Sports, Activités Associatives et Périscolaires
Mme BEAUVALLET – Diététicienne
Mme SPITZER, Responsable du Service Restauration Scolaire et Municipale.
Mme COULLAND, Assistante du Service Restauration Scolaire.
Mme LEPERT – Responsable du Périscolaire Elémentaire de Mondétour
Mmes CHONG et NORMAND – FCPE Mondétour
Représentantes FCPE du Centre, de Maillecourt et du Guichet.

CR DE LA COMMISSION MENUS DU 18/12/2019

Le CR du 18/12/2019, annexé au présent CR, comporte une coquille : ce sont les menus du 2nd trimestre qui ont été présentés et non du 1er.

Il est demandé une précision concernant la viande le soir (p. 3) : la recommandation de Mme Beauvallet concerne bien tous les enfants jusqu'à 10 ans et exclut toute protéine animale le soir (viande, poisson, œuf). Voir la note manuscrite ajoutée au CR.

MENUS DU 3EME TRIMESTRE

Ils sont annexés au présent CR avec des précisions manuscrites et légendées. A votre disposition pour toute question.

Les parents demandent à nouveau à ce que les entrées ne soient pas proposées systématiquement aux enfants puisque les habitudes de prendre des entrées se perdent dans les familles.

L'équipe va réfléchir à remplacer d'avantage d'entrées par des potages en hiver.

A partir de la rentrée 2019 l'essai de ne plus proposer d'entrée le mercredi sera mis en place.

Au printemps et en été, saisons où l'offre en légumes est la plus variée, les entrées seront maintenues.

Des questions sont posées sur la composition de certains goûters, jugés quelquefois caloriques (beurre et miel) ou au contraire trop légers (biscuits, lait). Mme Beauvallet rappelle que la composition des goûters se fait par rapport à la composition des déjeuners et que l'équilibre alimentaire ne se construit pas forcément sur une seule journée mais sur la semaine. La mention « biscuits » recouvre des notions différentes selon les biscuits proposés : il s'agit de l'équivalent de 3 Petits Ecoliers par exemple.

La provenance du miel est questionnée : pour le moment il s'agit de miel liquide de provenance UE / non UE, au risque que les enfants ne consomment surtout du sirop de glucose. L'équipe va se renseigner pour s'approvisionner chez l'apiculteur d'Orsay, M. Tribotté (voir article dans le dernier magazine Orsay Notre Ville).

Il est demandé à Mme Beauvallet de bien vouloir fournir des explications aux parents sur la composition des menus pour que les parents puissent en comprendre les clés et en appréhender la complexité. Ces explications pourraient être fournies sous forme de fiche explicative synthétique ou en transmettant les liens vers les sites institutionnels sur lesquelles Mme Beauvallet s'appuie. Un certain nombre de recommandations peuvent être trouvées sur le site www.mangerbouger.fr par exemple.

Le nouveau format de présentation des menus sur le site internet de la mairie d'Orsay est présenté : il est jugé ludique, coloré, très bien présenté et lisible par l'ensemble des participants. Le fait-maison est bien identifié ainsi que le bio et le local.

Date de la prochaine commission des menus : mardi 4 juin, à 18h15 au Guichet.

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions / suggestions !



— Composante bio

○ Menu sans viande/poisson:

1 Composante locale

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
LUNDI 01	Salade de betteraves locales/maïs	Gigot d'agneau et haricots verts persillade /flageolets	Vache qui rit et cocktail de fruits	Pain, chocolat, fruit
MARDI 02	Salade de riz	Gratin d'endives et p de terre au dés de jambon	Petits filous et <u>fruit bio</u>	Céréales, lait, fruit
MERCREDI 03	Salade de pâtes	Pavé de saumon frais et carottes braisées à l'orange	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Gâteau au yaourt, fruit
JEUDI 04	Salade locale	Hachis Parmentier	Camembert et <u>compote bio</u>	Pain, beurre, confiture, jus
VENDREDI 05	<u>Carottes râpées bio</u>	Cuisse de poulet rôtie et coquillettes	Babybel et fruit	Pain d'épices, lait
LUNDI 08	Salade d'avocat/Champignons	Rosbif et potatoes	<u>Yaourt nature bio</u> et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit
MARDI 09	Salade Niçoise	Rôti de porc au thym et petits pois	Gruyère et <u>fruit bio</u>	Biscuits, yaourt nature
MERCREDI 10	Concombre sauce Bulgare	Filet de poisson frais Meunière citron et riz à la tomate	<u>Carré frais</u> et <u>compote de pommes bio</u>	Pain, chocolat, fruit
JEUDI 11	Salade de lentilles / maïs	Emincé de dinde sauce Normande et carottes Vichy	<u>Yaourt nature bio</u> et fruit	Croissant, lait
VENDREDI 12	Salade de cœurs de palmier	<u>Omelette</u> et pommes de terre sautées	Chèvre et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, compote
LUNDI 15	Sardines à l'huile	Sauté de porc au caramel et noilles Chinoises sautées ^{Bea aux petit légumes}	Yaourt nature et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, fruit
MARDI 16	Salade verte et dès de Gruyère	Brochette de poulet et chou-fleur à l'Indienne (curry, raisins secs)	<u>Yaourt nature bio</u> et cake au chocolat	Pain, chocolat, fruit
MERCREDI 17	Salade tomates/mozzarella/olives	Rôti de veau au jus et quinoa ^{noilles chinoises sautées}	<u>Yaourt aromatisé local</u> et <u>fruit bio</u> (Villedain)	Roulé à la fraise, fruit
JEUDI 18	<u>Pomelos rose bio</u>	Couscous poulet/merguez et légumes / semoule / coriandre	Gouda et pomme au four surprise	Madeleine, fruit
VENDREDI 19	Concombre vinaigrette	Beignet de calamars à la Romaine citron et épinards braisés/riz	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, confiture, fruit
VACANCES DE PRINTEMPS				
LUNDI 22	FERIE			
MARDI 23	Salade pommes de terre échalote	<u>Oeufs durs</u> sauce Aurore. et carottes Vichy	<u>Yaourt nature bio</u> et fruit	Biscuits, lait
MERCREDI 24	Betteraves locales/maïs vinaigrette	Escalope de poulet poêlée et torti	Camembert et <u>fruit bio</u>	Pain, chocolat, fruit
JEUDI 25	Radis beurre salé	Sauté d'agneau et purée de pomme de terre	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, compote
VENDREDI 26	Céleri Rémoulade	Filet de poisson Sce citron et gratin de ^{50%} poireaux/ ^{50%} pommes de terre	Edam et poire au sirop sce Chocolat	Pain d'épices, fruit
LUNDI 29	Salade d'endives aux pommes	Blanquette de veau et <u>riz bio</u>	Morbier et Cocktail de fruits	Pain, chocolat, fruit
MARDI 30	Taboulé	Rosbif et <u>haricots verts bio</u> persillade	Yaourt aromatisé et <u>fruit bio</u>	Pain, fromage, compote

MENUS DU MOIS DE MAI 2019

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
MERCREDI 01		FERIE		
JEUDI 02	Salade de pâtes	Pavé de saumon frais sauce échalote et épinards béchamelle	<u>Petits suisses bio</u> et fruit	Madeleine, lait
VENDREDI 03	Salade César	Rôti de porc aux pommes et lentilles	Vache qui rit et <u>compote banane bio</u>	Pain, beurre, confiture, fruit
RENTREE SCOLAIRE				
LUNDI 06	Pamplemousse	Steak haché / Ketchup et frites	Mimolette et <u>fruit bio</u>	Céréales, lait, jus
MARDI 07	Radis beurre salé	Poisson à l'Armoricaine et <u>purée de céleri bio</u>	Babybel et semoule au lait	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 08		FERIE		
JEUDI 09	Carottes râpées	Cuisse de poulet rôtie et poêlée de légumes	Gouda et tarte aux pommes	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 10	Chou-fleur Mimosa	Sauté de poisson Provençale et riz	Yaourt nature et <u>fruit bio</u>	Biscuits, lait
LUNDI 13	Céleri vinaigrette	Rosbif et pommes de terre sautées	Chèvre et glace à l'eau	Pain, beurre, miel, fruit
MARDI 14	Tomates /maïs vinaigrette	Navarin d'agneau et printanière de légumes / ^{70%} p de terre ^{30%}	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Biscuits, lait
MERCREDI 15	Salade au quinoa, ^b poivrons, olives, maïs	<u>Omelette</u> et carottes, courgettes, navets	Carré frais et <u>fruit bio</u>	Gâteau au chocolat, fruit
JEUDI 16	Concombre sauce Bulgare	Rôti de porc au four et farfalles sauce tomate	<u>Yaourt nature bio</u> et compote pommes	Pain, beurre, confiture, fruit
VENDREDI 17	Friand au fromage	Poisson sauce à l'aneth et <u>brocolis bio</u> crémés	Camembert et fruit	Biscuits, fruit
LUNDI 20	Salade Niçoise (<u>haricots++</u>)	Sauté de porc au curry et boulgour	Morbier et fruit	Pain, pâte à tartiner, fruit
MARDI 21	Carottes et fenouil râpés	Cuisse de poulet rôtie et gratin aubergines/tomates/mozzarella	Boursin et gâteau au chocolat	Pain, beurre, miel, fruit
MERCREDI 22	Salade à l'avocat	Pavé de saumon frais sauce crème et riz	Yaourt Bulgare et <u>fruit bio</u>	Roulé à la fraise, fruit
JEUDI 23	Salade de tomates à la coriandre	Boulettes de bœuf sauce Dijonnaise et semoule	Kiri et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 24	Rillettes/cornichons	Veau Marengo et toit légumes (<u>haricots verts</u>).	Yaourt nature et <u>fruit bio</u> biscuit	Biscuits, lait
LUNDI 27	Pamplemousse	Sauté de dinde au miel et purée de pommes de terre crémée	Tome et <u>compote de pommes bio</u>	Pain d'épices, yaourt nature
MARDI 28	Betteraves locales vinaigrette	Paëlla	Camembert et fruit	Pain, chocolat, lait
MERCREDI 29	Cœurs de palmier/ ^b concombre/maïs	<u>Omelette</u> et petits pois / carottes	Yaourt aromatisé et <u>fruit bio</u>	Gâteau au yaourt, fruit
JEUDI 30	PONT DE L'ASCENSION			
VENDREDI 31				

MENUS DU MOIS DE JUIN 2019

ENTREES

PLATS ET GARNITURES

FROMAGES ET DESSERTS

GOUTERS

	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
LUNDI 03	Radis beurre salé	Couscous agneau merguez et semoule / légumes / coriandre	<u>Yaourt aux fruits bio</u> et fruit	Biscuits, fruit
MARDI 04	sardines à l'huile	Grillade porc sce Barbecue et carottes/pommes de terre	Gouda et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 05	Salade de pâtes	Cuisse de poulet rôtie et courgettes braisées	Kiri et <u>fruit bio</u>	Gâteau au chocolat, fruit
JEUDI 06	Concombre à la Féta / olives	Riz et lentilles à la tomate (<i>Repas sans viande</i>)	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Biscuits, fruit
VENDREDI 07	Salade César	Poisson Meunière citron et jardinière de légumes	Camembert et crumble aux pommes	Pain, beurre, miel, fruit
LUNDI 10	Salade de tomates ciboulette	Steack haché et frites / Ketchup	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Pain, fromage, jus
MARDI 11	Melon	Rôti de porc au thym et <u>tian de légumes bio</u>	Boursin et Roulé à la confiture	Pain, beurre, miel, fruit
MERCREDI 12	Betteraves locales aux pommes	Filet de poisson frais sauce Provençale et riz	Petits Filous et <u>fruit bio</u>	Croissant, lait
JEUDI 13	Duo de saucissons ^{Sec} / cornichons / tomates cerises	Escalope de dinde sauce Normande et coquillettes	Chèvre et <u>fruit bio</u>	Pain, Kiri, jus
VENDREDI 14	Salade de lentilles / maïs	<u>Omelette</u> et poêlée de champignons / haricots verts bio	Yaourt aux fruits et fruit	Biscuits, fruit
LUNDI 17	Salade Grecque (<i>tomates, concombre, olives, féta</i>)	Penne Bolognaise	Petits suisses et <u>fruit bio</u>	Madeleine, lait
MARDI 18	Chou-fleur maïs	Escalope de dinde et haricots beurre persillade	Carré frais et riz au lait	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 19	Taboulé	Escalope de veau Chasseur et courgettes braisées	Babybel et fruit	Pain d'épices, fruit
JEUDI 20	Salade locale et dès de Gruyère	Rosbif et <u>pommes Boulangères bio</u>	Yaourt aromatisé local et glace	Pain, beurre, miel, lait
VENDREDI 21	Salade Niçoise	Poisson pané et brocolis à la crème	Fromage blanc coulis de fruits/biscuits	Biscuits, yaourt nature
LUNDI 24	Pamplemousse	Poulet Basquaise et farfalles	Vache qui rit et fruit	Pain, fromage, jus
MARDI 25	Salade au quinoa / tomates/maïs	Brochette de bœuf et petits pois à la Française (<i>du coup</i>)	Yaourt aromatisé et <u>fruit bio</u>	Pain au lait, lait
MERCREDI 26	Macédoine mayonnaise	Steack haché 5% Curry de poisson et riz	Tome et <u>fruit bio</u>	Biscuits, fruit
JEUDI 27	Carottes râpées	<u>Omelette</u> aux champignons et pommes de terre (<i>2 plats: avec et sans légumes</i>)	Petits Filous et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 28	Melon	Jambon et pâtes	Camembert et cocktail de fruits	Céréales, lait
LUNDI 01	Concombre sauce Bulgare	Riz à la Catalane (chorizo et émincé de poulet)	Gruyère et <u>compote poires bio</u>	Croissant, fruit
MARDI 02	Salade de pâtes	Filet de Hocki Meunière/citron et julienne de légumes crémees	Mimolette et <u>fruit bio</u>	Pain, chocolat, lait
MERCREDI 03		pique nique (journée pédagogique)		Biscuits, fruit
JEUDI 04	Salade mixte (tomates/maïs/poivrons)	Chipolatas et tian de légumes / semoule	Kiri et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, yaourt
VENDREDI 05	Salade verte locale	Raviolis	Fromage blanc et glace	Pain d'épices, fruit

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 18 décembre 2018
OBJET Bilan des menus 4 ^{ème} trimestre 2018 Projet des menus 1 ^{ème} trimestre 2019	LIEU Restaurant scolaire du Centre
PERSONNES PRESENTES	
Madame DELAMOYE, adjointe au Maire chargée des sports, activités associatives et périscolaires Madame SIPTZER, responsable du service restauration scolaire et municipale Madame COULAND, assistante du service restauration scolaire Madame BEAUVALLET, diététicienne Madame REYSS, Responsable périscolaire Madame DAUSEND Sandra, représentante RPE UPEG élémentaire Guichet Madame GUINARD, représentante FCPE Centre Madame SALY – GIOCANTI, représentante FCPE Maillecourt Madame NORMAND, représentante FCPE de Mondétour Madame CHUNG, représentante FCPE de Mondétour Madame NOSJEAN Sandrine, représentante LIPEG Monsieur TRIMOUILLE, représentant FCPE du Guichet	

Bilan des menus du 4ème trimestre :

Madame Delamoye s'enquiert des avis des membres de la commission des menus au sujet du compte rendu des commissions des 7 juin et 24 septembre dernier.

Aucun point particulier n'étant soulevé, les membres de la commission abordent l'analyse des menus du 1er trimestre 2019.

Analyse des menus

Après lecture, quelques changements sont apportés aux menus, à savoir :

- Mardi 29 janvier: Le riz est remplacée par du boulghour
- Vendredi 15 février: le riz est ajouté au chili con carne
- Mardi 18 février: la poêlée rustique est composée de pommes de terre et de légumes
- Vendredi 22 février: En entrée, la tomate est remplacée par du maïs
- Mardi 12 mars : En entrée, la tomate est remplacée par du maïs
- Mercredi 20 mars : la salade Grecque est composée de champignons et de Féta

Madame Delamoye souhaite faire un état des lieux de la restauration scolaire

Pour rappel, la fabrication se fait sur place en régie.

Nous avons 5 restaurants :

- Groupe scolaire du Centre = Cuisine centrale
- Groupe scolaire de Mondétour = satellite (grillade + frites ...)
- Ecole élémentaire du Guichet = Satellite (grillade + frites ...)
- Ecole maternelle du Guichet = satellite
- Ecole maternelle de Maillecourt = satellite (grillade + frites ...)

Le personnel de la restauration : 30 personnes représentant 9 métiers différents, agents de restauration, cuisinier, second de cuisine, livreur, plongeur, magasinier, responsable de satellite, assistante administrative, cheffe de service.

1200 repas pour les scolaires par jour et 400 le mercredi.

Menus élaborés par une diététicienne selon le plan GEMRCN (groupement des marchés d'étude en restauration collective et nutrition). Les produits de saison sont privilégiés mais nécessite de varier les menus.

La commission de menus se réunis une fois par trimestre afin de valider les menus

Le marché des produits alimentaires a été renouvelé au 1^{er} janvier 2018. Lors de l'étude de ce marché nous avons été vigilants afin de pouvoir nous approvisionner en produit bio et en circuit court.

Le pourcentage des produits bio est calculé par rapport à l'ensemble des composants du menu (actuellement 5 composants).

Les produits frais arrivent tous les jours à la cuisine centrale, et sont ensuite répartis sur nos satellites.

A la rentrée, nous avons visité la ferme de Viltain, et nous avons déjà mis au menu le yaourt de la ferme, mais il faut savoir que son prix est 3 fois plus élevé qu'un yaourt ordinaire.

On cuisine des produits bruts, c'est une cuisine familiale comme on pourrait la faire chez soi (mis à part les quantités) et très peu de produits transformés sont utilisés (à part les nuggets et le poisson pané).

Aucun plastique n'est utilisé, ni dans les plats ni dans la vaisselle.

On sensibilise les enfants, notamment au Satellite de Mondétour où une table de tri a été mise en place, ainsi qu'un composteur.

Les actions afin d'éviter le gaspillage : pour que les enfants ne se retrouve pas avec une assiette trop pleine, une réflexion est donc en cours afin que lorsque l'enfant se présente au self, il puisse dire s'il a faim, ou très faim (avec des pastilles de couleur posées sur son plateau). Ainsi les enfants mangeront à leur faim.

Le prix d'un repas est d'environ 12.30€ en tenant compte des coûts RH et des coûts de gestion.

Question ou remarques des parents d'élèves :

Pourquoi mettre du concombre et des tomates en hiver ?

Madame Beauvallet explique, que les enfants ont beaucoup de mal à manger les légumes d'hiver : par exemple le chou rouge ou les endives ? C'est donc la raison pour laquelle on retrouve dans le menu des tomates et des concombres.

Madame Beauvallet explique qu'actuellement les menus ont 5 composants (entrée, plat et garniture, fromage et dessert, et si nous partons sur 4 composants (sans entrée) il faut revoir l'ensemble des menus afin de conserver l'équilibre alimentaire.

Pourquoi les fruits ne sont-ils pas coupés ? Madame Spitzer explique que les fruits ne supportent pas d'être découpés à l'avance (ils s'oxyderaient)

Pour les enfants qui ne prennent pas de dessert, est-il possible de prévoir des fruits ?

Madame REYSS explique que ça peut créer des inégalités.

Une maman qui travaille, remercie la restauration scolaire pour la qualité et la diversité des repas, elle n'a pas le temps de cuisiner un repas en rentrant du travail le soir.

Il y a aussi un lien très fort entre les équipes de la restauration et les enfants.

Pourquoi ne pas mettre au menu un repas sans viande tous les 15 jours ?

Madame Delamoye explique que cela est déjà fait puisqu'il y a des œufs au menu une à deux fois par mois.

Madame Beauvallet rappelle que les enfants ne doivent pas manger de viande le soir.

jusqu'à 10 ans. Ni œufs, ni poisson.

Serait-il possible de fournir un goûter aux enfants en élémentaire afin d'éviter les vols et les inégalités ?

Madame Delamoye explique qu'on ne peut pas se substituer aux parents, ce goûter représenterait un coût supplémentaire et qu'une organisation difficile à mettre en place. Ce problème de vol est à régler au sein de l'école.

Madame Reyss demande aux parents qu'il ait une vigilance accrue, pourquoi ne pas prévenir les coordinateurs périscolaires par sms de ces vols.

Pour le repas de Noël, pourquoi ne demander aux enfants ce qu'est un repas de Noël pour eux ?

Aucune autre question n'étant abordée, Madame Delamoye fixe la prochaine commission des menus au **mardi 12 mars 2019 au restaurant scolaire de Mondétour à 18 h 15.**