



Commission menus n°3 – Cantine du Guichet – 4 juin 2019

OBJET

- Bilan des menus du second trimestre 2019
- Examen des projets de menus pour le 3^{ème} trimestre 2019 (juillet, août, septembre).
- Questions diverses

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 REYSS, Responsable périscolaire

Mme NORMAND – FCPE Mondétour (une partie de la réunion seulement).

Représentantes FCPE du Centre, de Maillecourt et du Guichet.

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 12 MARS 2019

Vous le trouverez en annexe.

BILAN DES MENUS DU 2ND TRIMESTRE ET EXAMEN DES PROJETS DE MENUS POUR LE 3^{EME} TRIMESTRE 2019

N'ayant pas assisté aux 2 premiers points de la réunion, je vous invite à consulter les projets de menus du 3^{ème} trimestre en annexe de ce court compte-rendu et à vous référer au compte-rendu de la mairie, lorsqu'il sera disponible (nous le publierons), pour toute modification.

QUESTIONS DIVERSES

Retour sur le temps d'échange en faveur de la restauration collective ayant eu lieu le 18 mars 2019 (pas de compte-rendu disponible de la part de la mairie mais le déroulement précis a été rappelé en séance par Mme Delamoye).

Une conférence – débat sera organisée à l'issue de ce temps d'échange avec la présence de Greenpeace France et d'un(e) nutritionniste (la date reste à définir).

La visite de la cantine centrale sera organisée soit le mardi 10 septembre à 8h30, soit le jeudi 27 septembre à 8h30. Tous les participants au temps d'échange sont conviés.

La semaine du goût de la rentrée 2019 sera organisée autour des cucurbitacées.

Les idées de projet autour de ce thème sont :

- la décoration des cantines (guirlandes, présentation des variétés, de leurs atouts santé),
- les courges dans l'art,
- des ateliers culinaires pour apprendre à les cuisiner (confection de pain aux graines de courges, de muffins à la courgette, de compotes, etc.)
- peut-être une visite de la ferme de Villetain.

Une RPE rapporte que les parents d'élève ont exprimé le souhait qu'un thème soit présent lors d'une prochaine semaine de goût : les repas sans viande et la gestion des apports nutritionnels. La mairie juge que c'est encore un peu tôt pour proposer ce thème cette année : un repas sans viande par mois vient juste d'être introduit. La mairie est attentive aux apports nutritionnels des enfants : les féculents et les légumineuses n'apportent pas les nutriments en quantité égale à la viande. Et le soja, soupçonné d'être un perturbateur endocrinien, ne peut pas être donné aux enfants pour compenser.

La mairie s'efforce également de préparer des repas de qualité aux enfants mais le remplacement de la viande par de la viande de qualité par exemple a un coût (environ 4 euros le kilo pour du sauté de bœuf classique, environ 6 euros le kilo pour du sauté de bœuf Label Rouge et environ 10 euros le kilo pour du sauté de bœuf Bio).

Une dégustation de miel local est ensuite proposée par la mairie (miel de printemps, miel d'acacia et miel de fleurs). Ce miel est destiné à remplacer le miel liquide utilisé jusque-là pour le goûter des maternelles. La consommation de miel est de 20kgs/mois pour l'ensemble des 4 écoles.

Date de la prochaine commission des menus : mardi 10 septembre, à 18h15 au Centre.

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



- Bio
- Local
- Végétarien

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2019

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
LUNDI 08	Melon	Tomates farcies et <u>riz bio</u>	Cantal et fruit	Pain, chocolat, fruit
MARDI 09	Radis beurre salé	Grillade de porc sauce Barbecue et purée	<u>Yaourt aromatisé local</u> et <u>fruit bio</u>	Céréales, lait, fruit
MERCREDI 10	Tomates bio basilic	Filet de merlu sauce à l'aneth et <u>épinards bio</u> braisées	Samos et gâteau au chocolat maison	Pain, beurre, confiture, <u>fruit bio</u>
JEUDI 11	Salade de pâtes	<u>Omelette et ratatouille</u>	Yaourt nature et fruit	Biscuits, compote
VENDREDI 12	<u>Salade verte bio</u> ciboulette	Hamburger / frites	Camembert et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, lait
LUNDI 15	Salade d'avocat	Rôti de porc au four et spaghetti sauce tomate	Tartare et Glace	Pain, beurre, confiture, <u>fruit bio</u>
MARDI 16	<u>Concombre bio</u> Bulgare	Cuisse de poulet rôti et poelée d'haricots mange tout persillade	Tome et tiramisu chocolat maison	Biscuits, yaourt nature
MERCREDI 17	Carottes râpées	Rôti de veau sauce Chasseur et boulghour	Fromage blanc aux fruits et <u>fruit bio</u>	Pain, chocolat fruit
JEUDI 18	Saladez fèves, maïs, tomates	Steack / hetchup et courgettes braisées à l'ail	Yaourt aux fruits et <u>fruit bio</u>	Croissant, lait
VENDREDI 19	Haricots verts bio vinaigrette	Curry de poisson et riz aux petits légumes (carottes, poivrons, oignons)	Babybel et fruit	Pain, beurre, miel, compote
LUNDI 22	<u>Betteraves locales</u> vinaigrette	Rosbif et frites Ketchup	Edam et fruit	Pain, beurre, confiture, <u>fruit bio</u>
MARDI 23	Taboulé	Côte de porc et brocolis	Yaourt nature et <u>fruit bio</u>	Pain, chocolat, fruit
MERCREDI 24	Salade de pamplemousse/avocat	Pavé de saumon à l'huile d'olive et <u>épinards bio</u> à la crème	Mimolette et Quatre-quart maison	Roulé à la fraise, fruit
JEUDI 25	Melon	Brochette de poulet citron romarin et pommes de terre sautées	Carré frais et <u>compote bio</u>	Pain, beurre, miel, <u>fruit bio</u>
VENDREDI 26	Concombre / Féta	<u>Riz aux lentilles corail</u>	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Madeleine, fromage blanc
LUNDI 29	Accras de morue	Colombo de porc et <u>riz bio</u>	Camembert et salade exotique	Pain, beurre, confiture, fruit
MARDI 30	Salade au Quinoa	<u>Omelette ciboulette et tian de légumes</u>	<u>Yaourt aromatisé local</u> et fruit	Biscuits, lait
MERCREDI 31	Salade de maïs et <u>tomates bio</u>	Rôti de veau et petits pois à la Parisienne	Kiri et glace	Pain, chocolat, <u>fruit bio</u>

MENUS DU MOIS D'AOUT 2019

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
JEUDI 01	<u>Carottes bio</u> râpées à la coriandre	Couscous poulet/merguez et semoule/ légumes	Yaourt nature et fruit	Madeleine, lait
VENDREDI 02	Radis beurre salé	Poisson frais à la Bordelaise et pommes de terre vapeur	Tome et Gâteau au yaourt maison	Pain, beurre, confiture, <u>fruit bio</u>
LUNDI 05	<u>Betteraves locales</u> aux pommes	Veau Marengo et semoule	Petits Suisses aux fruits et <u>fruit bio</u>	Céréales, lait, jus
MARDI 06	Salade de <u>tomates bio</u> ciboulette	Filet de poisson Meunière et julienne de légumes crémée	Samos et tarte aux pommes	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 07	Melon	Poulet rôti et pommes de terre sautées au Paprika	<u>Yaourt aromatisé local</u> et <u>fruit bio</u>	Pain d'épices, yaourt nature
JEUDI 08	Salade de pâtes	<u>Omelette ciboulette et duo d'haricots verts et beurre</u>	Camembert et fruit	Pain, beurre, miel, <u>fruit bio</u>
VENDREDI 09	<u>Salade mixte bio</u>	Paëlla	Gouda et glace	Biscuits, lait
LUNDI 12	Concombre vinaigrette	Steack haché et potatoes	<u>Yaourt nature bio et fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, fruit
MARDI 13	Salade pois chiche, tomate, oignons	Sauté de poisson à la crème et <u>épinards bio</u> braisés	Saint Paulin et crème chocolat	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 14	Salade Niçoise	Rôti de porc au thym et <u>coquillettes bio</u> sauce basilic	Chèvre et salade de fruits frais	Gâteau à l'ananas et <u>fruit bio</u>
JEUDI 15	FÉRIÉ			
VENDREDI 16	<u>Salade verte locale</u>	Raviolis	Yaourt aromatisé et fruit bio	Biscuits, fromage blanc
LUNDI 19	Macédoine mayonnaise	Chipolatas sauce Barbecue et blé	Babybel et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, miel, fruit
MARDI 20	Salade de <u>pommes de terre bio</u>	Brochette de poulet et tian de légumes	Yaourt aux fruits et fruit	Pain, pâte à tartiner, fruit
MERCREDI 21	Melon	Saumon à la crème et tagliatelles	Kiri et compote	Roulé à la fraise, fruit
JEUDI 22	<u>Carottes bio</u> râpées	Grillade d'agneau et haricots cocos sauce tomate	Mimolette et glace	Pain, beurre, miel, <u>fruit bio</u>
VENDREDI 23	Taboulé	<u>Omelette et courgettes bio braisées</u>	Fromage blanc et fruit	Biscuits, lait
LUNDI 26	Radis beurre salé	Gratin de pâtes aux 3 fromages/jambon	Yaourt nature et <u>compote bio</u>	Pain d'épices, <u>yaourt nature bio</u>
MARDI 27	Concombre et maïs vinaigrette	Escalope de poulet et flan de légumes / riz	Tartare et fruit bio	Pain, chocolat, lait
MERCREDI 28	Salade Niçoise	Rôti de veau au four et petits pois à la Parisienne	Yaourt nature bio et <u>fruit bio</u>	Gâteau au yaourt maison, fruit
JEUDI 29	Salade d'avocat	Rosbif et haricots verts persillade	Cantal et semoule au lait	Pain, beurre, confiture, <u>fruit bio</u>
VENDREDI 30	Salade de lentilles	<u>Quinoa aux petits légumes</u>	<u>Edam bio</u> et fruit	Céréales, lait, fruit

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019

	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
RENTREE SCOLAIRE				
LUNDI 02	Melon	Steack haché et frites Ketchup	Vache qui rit et <u>compote bio</u>	Biscuits, <u>fruit bio</u>
MARDI 03	<u>Betteraves locales</u> vinaigrette	Cuisse de poulet rôti et ratatouille / riz	Yaourt aromatisé et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 04	Taboulé	Rôti de porc au four et purée de carottes crémée	<u>Camembert bio</u> et fruit	Céréales, lait, <u>fruit bio</u>
JEUDI 05	Salade César	Saumon à la crème et macaroni	Fromage blanc et fruit	Biscuits, fruit
VENDREDI 06	Concombre Bulgare	Sauté de veau aux olives et <u>courgettes bio</u> braisées	Babybel et tarte aux fruits	Pain, beurre, miel, fruit
LUNDI 09	<u>Tomates bio</u> Mozzarella	<u>Boulgour et haricots rouges aux poivrons</u>	Petits suisses aux fruits et fruit	Pain, fromage, jus
MARDI 10	Salade de pâtes	Paupiette de veau sauce Chasseur et poêlée Bretonne	Gouda et fruit	Pain, beurre, miel, <u>fruit bio</u>
MERCREDI 11	Radis beurre	Filet de poisson beurre citronné et riz	<u>Yaourt nature bio</u> et fruit	Croissant lait
JEUDI 12	Duo de saucissons cornichons	Sauté de poulet et pommes de terre vapeur	Tome et <u>fruit bio</u>	Pain, chocolat, fruit
VENDREDI 13	<u>Carottes bio</u> râpées	<u>Omelette ciboulette et jardinière de légumes</u>	Camembert et crumble aux fruits	Biscuits, fruit
LUNDI 16	Melon	Tomates farcies et riz	Gruyère et glace	Madeleine, lait
MARDI 17	Salade Mexicaine	<u>Escalope de poulet rôti et haricots verts bio</u> persillade	Fromage blanc et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit
MERCREDI 18	<u>Salade verte locale</u> ciboulette	Blanquette de veau et purée de pommes de terre	Tartare et compote	Pain d'épices, <u>fruit bio</u>
JEUDI 19	Céleri rémoulade	Sauté de bœuf Provençale et semoule	<u>Yaourt nature bio</u> et fruit	Pain, beurre, miel, lait
VENDREDI 20	Courgettes / carottes râpées	Filet de poisson sauce moutarde et brocolis bio	Chèvre et riz au lait	Biscuits, yaourt nature
LUNDI 23	Chou blanc aux croutons	Veau Marengo et blé	Mimolette et <u>compote bio</u>	Pain, chocolat, fruit
MARDI 24	Nems au poulet	Rosbif et courgettes au Basilic	<u>Yaourt aromatisé local</u> et fruit	Pain, fromage, jus
MERCREDI 25	<u>Concombre bio</u> vinaigrette	<u>Omelette et petits pois carottes</u>	Carré frais et compote / biscuits	Biscuits, fruit
JEUDI 26	Salade de lentilles / échalote	Pavé de saumon et poêlée de légumes	Petits suisses aux fruits et fruit	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 27	<u>Carottes bio</u> râpées	Chili con carne/riz	Camembert et fruit	Céréales, lait
LUNDI 30	<u>Salade verte locale</u>	Rôti de veau et pommes noisette Ketchup	Fromage blanc et <u>fruit bio</u>	Pain, beurre, confiture, lait

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 12 mars 2019
OBJET Bilan des menus 1 ^{er} trimestre 2019 Projet des menus 2 ^{ème} trimestre 2019	LIEU Restaurant scolaire de Mondétour
PERSONNES PRÉSENTES	
Madame DELAMOYE, adjointe au Maire chargée des sports, activités associatives et périscolaires Madame SPITZER, responsable du service restauration scolaire et municipale Madame RAOUL, Responsable de la cuisine centrale Madame COULAND, assistante du service restauration scolaire Madame BEAUVALLET, diététicienne Madame REYSS, Responsable périscolaire Madame LEPERT, Coordinatrice périscolaire Mondétour Madame LE CORNEC, EJE Madame CHONG, représentante FCPE Mondétour Madame GUINARD, représentante FCPE Centre Madame SALY-GIOCANTI, représentante FCPE Maillecourt Madame NORMAND, représentante FCPE de Mondétour Madame SEROUX, représentante RPE LIPEG maternelle Mondétour Madame NOSJEAN Sandrine, représentante LIPEG élémentaire Guichet	

Bilan des menus du 1^{er} trimestre :

Madame Delamoye s'enquiert des avis des membres de la commission des menus au sujet du compte rendu de la commission du 18 décembre 2018, celui-ci est adopté à l'unanimité

Aucun point particulier n'étant soulevé, les membres de la commission abordent l'analyse des menus du 2^{ème} trimestre 2019.

Analyse des menus

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

- Vendredi 5 avril: pour le goûter des maternelles, le pain d'épices et le lait sont remplacés par du pain, du fromage et un fruit.
- Mardi 9 avril: le menu est inversé avec celui du mercredi 10 avril
- Lundi 15 avril: les nouilles Chinoises sont remplacées par du blé aux petits légumes
- Mercredi 17 avril: le quinoa est remplacé par des nouilles Chinoises
- Vendredi 26 avril : pour le goûter des maternelles, le pain d'épices et le fruit sont remplacé par des céréales et du lait.
- Jeudi 2 mai : pour le goûter des maternelles, le lait est remplacé par un fruit
- Vendredi 3 mai : pour le goûter des maternelles, le fruit est remplacé par du jus
- Jeudi 23 mai : le goûter des maternelles est inversé avec celui du vendredi 24 mai (biscuits, lait le 23 et pain, beurre, miel, fruit le 24)

- Vendredi 24 mai : pour la garniture les Tortis sont remplacés par des haricots verts, pour le dessert le fruit est remplacé par des biscuits
- Lundi 3 juin : concombre/Féta/olives en remplacement des radis beurre salé
- Jeudi 6 juin : radis beurre salé en remplacement du concombre/Féta/olives
- Mardi 11 juin : inversion de l'entrée avec le mercredi 12 (betteraves le 11 et melon le 12)
- Jeudi 13 juin : des tomates cerise sont ajoutées au saucisson sec/cornichons
- Mercredi 19 juin : le pain d'épices est remplacé par du gâteau au yaourt maison
- Mardi 25 juin : en entrée du maïs sera ajouté à la salade de quinoa/tomates, en plat la brochette de bœuf sera remplacé par du steak haché
- Vendredi 5 juillet : pour le goûter des maternelles, le pain d'épices est remplacé par que Quatre-quart

Question ou remarques des parents d'élèves :

- Parents : Il est important de respecter la saisonnalité, et de privilégier le goût des enfants. Pourquoi ne pas proposer plus de potage en hiver ?
- Madame Spitzer explique que ce n'est pas toujours possible. Tout dépend des autres plats à réaliser. Ils ne devront pas nécessiter l'utilisation du même matériel que pour le potage.
- Parents : Pourquoi ne pas supprimer l'entrée ?
- Madame Delamoye propose que pendant les mois d'hiver on puisse essayer un menu à 4 composants, un mercredi par exemple.
- Parents : Pourquoi n'y a-t-il pas de tartes aux légumes ?
- Madame Beauvallet explique que c'est un plat très gras.

Madame Spitzer informe les parents d'élèves qu'elle va prendre contact avec les apiculteurs de la région afin de voir s'il est possible qu'ils nous fournissent en miel « local »

Pour de plus amples informations, voici un site qui peut être consulté :

<http://www.gemrcn.fr/>

Aucune autre question n'étant posée, Madame Delamoye fixe la prochaine commission des menus au **mardi 4 juin 2019 au restaurant scolaire du Guichet à 18 h 15.**