

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 3 décembre 2019
OBJET Bilan des menus 4ème trimestre 2019 Projet des menus 1er trimestre 2020 Bilan de la semaine du goût Questions diverses	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 PERRIER, nouvelle responsable périscolaire Madame LEPERT, coordinatrice périscolaire Mondétour Madame MALVEZIN, directrice CLM Mondétour Madame BARTHE, représentante FCPE Maillecourt Madame DIPON représentante FCPE Maillecourt Madame CHONG, représentante FCPE Mondétour Madame SCHILLER, représentante LIPEG Guichet Madame GUINARD, représentante FCPE Centre	

Bilan des menus du 4ème trimestre :

Madame Delamoye souhaite la bienvenue aux parents nouvellement élus et qui participent pour la première fois à la commission des menus.

Madame Delamoye s'enquiert des avis des membres de la commission des menus au sujet du compte rendu de la commission du 10 septembre 2019, celui-ci est adopté à l'unanimité

Aucun point particulier n'étant soulevé, les membres de la commission abordent l'analyse des menus du 1er trimestre 2020.

Analyse des menus :

Après lecture, les changements suivants sont apportés :

Pour le mois de janvier :

- Le vendredi 10 précision : les raviolis sont au bœuf
- Le lundi 13 : ajout de boulghour avec les épinards

Pour le mois de février :

- Le lundi 17 : ajout de riz avec les épinards braisés
- Le vendredi 28 : ajout d'une julienne de légumes avec le blé

La semaine du goût :

Madame Delamoye félicite le personnel de la restauration pour la présentation des différentes variétés de courges, à la restauration scolaire du Centre ainsi que sur l'ensemble des satellites. Madame Delamoye remercie également les agents du périscolaire pour toutes les animations proposées autour de la courge.

Madame LECORNEC annonce que le thème de la semaine du goût cette année était : les cucurbitacées.

Des activités ont été proposés sur le temps du midi : quizz, cuisine, sculpture sur légumes, sensibilisation à un goûter « équilibré » sous forme d'un flyer qui a été distribué aux enfants, accompagné d'un goûter pour les élémentaires (le plus équilibré possible).

Une visite du potager du Château de Versailles a eu lieu pour les grandes sections des maternelles (4 classes concernées).

Le repas de Noël :

Chaque année ce sont les adultes qui choisissent le menu du repas de Noël, les coordinatrices du temps périscolaire ont demandé aux enfants en élémentaire de choisir entre 3 propositions de plats, qui leur ont été présentés sous forme de photos :

- Aiguillettes de poulet
- Pavé de saumon
- Steak haché

Après un vote des enfants sur chaque secteur (Centre, Guichet, Mondétour) le choix s'est porté sur le steak haché.

Loi Egalim :

Madame DELAMOYE explique que la loi nous demande d'atteindre 50% de produits de qualité et durable c'est-à-dire bio, labélisés ou locaux d'ici 2022, de proposer au moins 1 repas végétarien par semaine à partir du 1^{er} novembre 2019 (c'est-à-dire une menu sans viande et sans poisson) Madame SPITZER explique que cette loi a été mise en place dès le 1^{er} septembre 2019.

La prévision budgétaire est prévue à la hausse pour les années à venir.

Repas végétarien :

Les enfants ne sont pas habitués, ce qui occasionne encore beaucoup de gâchis

Il y a eu des améliorations depuis le mois de septembre et des formations sont prévues pour 2020 pour les équipes de la restauration scolaire.

Gaspillage alimentaire :

Les parents expliquent que les enfants trouvent qu'il y a toujours beaucoup de gaspillage. Madame Spitzer explique que des progrès ont été réalisés en proposant deux grammages différents d'entrée, l'utilisation des « smiley » pour permettre aux enfants d'évaluer leur faim, ainsi que la mise à disposition des animateurs de coupe fruits si les enfants ne souhaitent pas consommer un fruit entier.

Suppression des entrées :

Madame Delamoye rappelle qu'il s'agit d'une décision prise en commission des menus afin de consommer des produits de saison, à titre expérimental, à renouveler ou non l'hiver prochain. Cette suppression se fait uniquement sur la période entre début novembre et fin avril.

Aucune autre question n'étant posée, Madame Delamoye fixe la prochaine commission des menus au **jeudi 12 mars 2020 au restaurant scolaire du Guichet (17 rue du Pont de Pierre) à 18 h 15.**