

## Commission « menus » du 16 juin 2020 (école du Centre, Orsay)

Étaient présent·e·s : Mmes Beauvallet (mairie, diététicienne), Bénichou (élue, adjointe aux affaires scolaires, périscolaires et à la petite enfance, succédant à Mme Delamoy), Bol (LIPEG, école maternelle du Guichet), Couland (mairie, assistante restauration), Guinard (FCPE du Centre), Perrier (mairie, responsable des services scolaire et périscolaire, succédant à Marie Reiss), Seguin (mairie, coordinatrice périscolaire élémentaire centre), un personnel de cantine du centre, et M. Charlet (FCPE de l'élémentaire du Guichet).

Les menus ont été élaborés par la diététicienne, puis relus et discutés au cours de la réunion.

Ils respectent la législation imposée aux cantines scolaires, comme par exemple pas plus de quatre plats frits ou pré- frits en vingt jours et 20% d'aliments « Bio ou local ou label rouge » (loi egalim). Les repas sont tous cuisinés sur place dans les cuisines.

Dans notre commune, la cantine propose un menu végétarien par semaine (depuis septembre 2019) et un gâteau maison pour le goûter du mercredi tous les 15 jours.

Cet été, un repas froid par semaine sera proposé aux enfants pour s'adapter aux chaleurs estivales.

Mme Bénichou vient de prendre son poste à la mairie. Elle souhaite activement appliquer les nouvelles législations sur l'alimentation dans les cantines (loi Egalim), pour atteindre dans les 2 ans l'objectif de 50% d'aliments ayant un label « Bio ou circuit court ou label rouge ». Elle se dit même motivée pour dépasser l'objectif légal mais veut d'abord étudier les marges de manœuvre financières et les marchés possibles. Elle va se renseigner notamment sur la possibilité de bénéficier de la légumerie départementale, évoquée lors d'une précédente commission menu.

Les parents d'élèves soutiennent activement cette démarche.

Pour mémoire, un repas coûte 12 euros dont 2 euros de matières premières alimentaires.

La FCPE Centre rappelle qu'il y a encore beaucoup de gâchis malgré un vrai travail et que des économies sont encore largement possibles sur le gâchis. Des grammages sont imposés pour chaque repas alors que les enfants ne les mangent pas...

Le personnel de cantine travaille avec les enfants sur les quantités pour limiter le gâchis. On encourage à encore s'améliorer car il y a une vraie niche d'économie possible.

Le personnel de cantine rapporte quelques expérimentations sur le terrain : des rations plus ou moins grosses proposées aux enfants et l'indication de l'appétit via des smiley. Il suggère de servir le fromage en fin de repas uniquement si l'enfant a encore faim, et non en début de repas, pour éviter qu'il ne soit jeté si non consommé ? Mais l'organisation en *self service* rend ces propositions plus difficiles à mettre en place.

Les fromages emballés sous plastique sont parmi les aliments les plus gâchés. La mairie propose donc, pour les menus d'octobre à décembre, à raison d'une fois par semaine pour commencer en guise d'essai, des repas à quatre composantes au lieu de cinq : le fromage sous vide sera supprimé. Il sera remplacé par un fromage mélangé à l'entrée en petits cubes dans la salade ou cuisiné dans le plat en gratin.

Mme Bénichou propose également que des tables de tri soient mises en place dans les cantines, si la rentrée n'est pas trop compliquée.

On pourra également généraliser l'usage des plateaux de fruits en libre service pour le dessert selon l'appétit. Les fruits sont souvent jetés s'ils ne sont pas coupés au préalable, le personnel de cantine continue donc à proposer des fruits coupés en quartiers.

La FCPE centre demande à la mairie d'étudier des possibilités de lien avec le campus étudiants de la fac, afin de redistribuer les denrées alimentaires gâchées par la cantine. On devrait pouvoir trouver des mécanismes solidaires ingénieux entre ces deux parties de la commune, sans briser pour autant les chaînes du froid ni contrevenir aux mille et une règles en vigueur.

### **Questions des parents FCPE sur le déconfinement**

*Quels sont les effectifs et capacités d'accueil sur chaque école ?*

Sont actuellement accueillis de l'ordre de 90 enfants à l'élémentaire du Centre, 110 enfants au Guichet et environ 100 à Mondétour. Cela représente donc un tiers environ des effectifs normaux.

*Quel est le bilan du déconfinement ?*

Tous les enfants qui en ont fait la demande ont pu trouver une place à la cantine ; aucun n'a été refusé.

*Quelle sera l'organisation pour cet été en centre de loisirs ?*

Le protocole appliqué en centre de loisirs sera le même que celui qui prévaudra sur le temps périscolaire. Les effectifs ont été organisés pour l'application du protocole actuel (maximum). Les inscriptions en centre de loisirs sont maintenant closes. La mairie en a reçu à peu près le même nombre de demandes que l'an dernier. Contrairement à ce qui avait été redouté, il y a donc eu de la place pour tout le monde et aucun enfant n'a été refusé.

*Combien y-a-t-il d'animateurs présents ?*

Ils sont presque tous là. Il ne manque que trois animateurs sur toute la commune.

*Quelles sont les prévisions d'accueil pour la rentrée de septembre ? Le service sera-t-il assuré à effectif plein ?*

Au soir du 16 juin, on ne sait toujours pas précisément quelles règles prévaudront le 22 juin, et donc encore moins comment l'école et la cantine seront organisées en septembre.

*Le self de Mondétour sera-t-il de nouveau fonctionnel ?*

Tous les selfs ont été arrêtés pour l'instant. On ne sait pas dire quand ils pourront ouvrir à nouveau.

*Quels sont les moyens de protection mis à disposition des cuisiniers et des agents du midi ? Dans quelles conditions sanitaires les repas sont-ils préparés ?*

En fait, c'est en cuisine que la pandémie a eu le moins d'impact car le personnel suivait déjà des règles très strictes. Ils suivent les mêmes règles qu'avant et cela suffit à se prémunir du risque de Covid. Des analyses sont faites tous les mois, aussi bien sur les préparations que sur les surfaces ; et aucun problème n'a été signalé à ce jour.

### **Projets et animations**

Les projets envisagés pour cette fin d'année ont évidemment été mis en veille. La semaine du goût est en préparation pour cet automne (semaine du 12 au 16 octobre). Les enfants auront à voter, d'ici la fin de l'année scolaire, entre trois projets : les différentes variétés du pain, le tour du monde des continents ou le tour de France des régions.

### **Prochaine commission menu**

Ce sera le jeudi 17 septembre, à Mondétour.

### **Détail des menus**

Les menus proposés par la mairie ont été adoptés, moyennant 2 modifications (présentées au stylo). Les plats bio sont indiqués en vert. Les labels rouges sont indiqués en rouge. Les repas qui sont totalement écrits en rouge sont les repas froids.

## PROJET MENUS DU MOIS DE JUILLET 2020

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
lundi 06	Melon	Rosbif froid mayonnaise Ketchup et salade de pommes de Terre	Tome et poire au sirop	Pain, chocolat, fruit bio
mardi 07	Houmous sur toast	Navarin d'agneau et légumes de navarin	Yaourt nature et fruit bio	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mercredi 08	Batonnet de légumes sauce fromage blanc	Côte de porc Label Rouge au thym et torsades au Basilic	Mimolette et salade de fruits	Gâteau maison, fromage blanc bio
jeudi 09	Œufs mayonnaise	Chou fleur bio béchamelle	Yaourt nature bio et Crumble aux fruits	Pain, beurre, confiture, fruit
vendredi 10	Betteraves locales aux pommes	Poisson MSC sauce ciboulette et pommes vapeur	Camembert bio et fruit bio	Céréales, lait, jus
<b>FÊTE NATIONALE</b>				
lundi 13	Concombre Bulgare	Steak haché Label Rouge sauce tomate et lentilles	Pyrénées et glace	Pain, beurre, confiture, fruit
<b>FÊTE NATIONALE</b>				
mercredi 15	Courgettes bio rôpées à la coriandre	Rôti de dindonneau et frites/Ketchup	Fromage blanc bio et fruit bio	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
jeudi 16	Radis croqu'au sel	Pavé de saumon huile d'olive citron et tagliatelles	Saint Morêt et compote	Madeleine, fruit bio
vendredi 17	Salade Niçoise	Omelette et piperade	Edam et fruit bio	Yaourt nature bio, compote
<b>FÊTE NATIONALE</b>				
lundi 20	Melon	Riz bio aux lentilles corail et lait de coco	Emmental bio et pêche au sirop	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mardi 21	Salade de pommes de terre bio	Jambon grillé Label Rouge et pois gourmands persillade	Yaourt aromatisé bio et fruit	Biscuit, fromage blanc bio
mercredi 22	Salade mixte	Côte de veau poêlée et ratatouille	Gouda et tarte aux abricots	Gâteau au chocolat maison, fruit
jeudi 23	Pamplemousse	Salade de pâtes, tomates, thon, maïs, olives	Kiri et entremets pistache	Biscuit, fruit bio
vendredi 24	Taboulé	Fricassée de poisson à l'ail et tomate et purée de carottes bio crémees	Yaourt nature bio et fruit bio	Pain, fromage, jus
<b>FÊTE NATIONALE</b>				
lundi 27	Salade tomates, maïs, palmier	Rosbif et courgettes bio braisées	Cantal et clafoutis aux fruits	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mardi 28	Macédoine mayonnaise	Tomates farcies et riz bio	Yaourt nature bio et fruit bio	Biscuits, fromage blanc bio
mercredi 29	Salade Mexicaine	Pavé de saumon et épinards bio à la crème	Babybel et salade de fruits frais	Céréales, lait
jeudi 30	Salade verte locale	Salade de pommes de Terre, œufs durs, tomates, dés de Gruyère, ciboulette	Fromage blanc et fruit bio	Pain, chocolat, fruit
vendredi 31	Salade Niçoise	Nugget's de poulet/Ketchup et duo haricots verts/beurre	Camembert bio et glace	Pain, beurre, confiture, compote

## PROJET MENUS DU MOIS D'AOÛT 2020

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
lundi 03	Radis beurre salé	Sauté de veau aux olives et spaghetti	Cantal et poire au caramel	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mardi 04	Tomates bio Mozzarella basilic	Fèves à la Marocaine & légumes	Chèvre et fruit bio	Pain, chocolat, fruit
mercredi 05	Salade de pommes de terre bio	Filet de poisson sauce Aioli et poêlée Bretonne	Fromage blanc bio et fruit	Roulé à la confiture maison, fruit
jeudi 06	Taboulé	Sauté de canard au miel et courgettes bio braisées	Samos et fruit bio	Céréales, lait
vendredi 07	Melon	Salade de riz au dés de jambon de volaille	Camembert bio et glace	Pain, beurre, confiture, fruit
lundi 10	Salade verte locale	Salade pommes de terre au thon ciboulette	Yaourt aromatisé et fruit bio	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mardi 11	Salade de pâtes	Poisson pané/citron et épinards bio à la crème	Emmental bio et fruit bio	Céréales, lait
mercredi 12	Carottes bio râpées	Chili sans viande (riz, haricots rouges, sauce tomate)	Samos et compote	Pain, fromage, jus
jeudi 13	Concombre et maïs vinaigrette	Emincé de dinde à l'estragon et ratatouille	Carré frais et gâteau à l'ananas	Biscuits, lait
vendredi 14	Crêpe au fromage	Poisson à l'Armoricaine et brocolis bio	Petits suisses et fruit bio	Pain, pâte à tartiner, fruit
lundi 17	Melon	Couscous poulet/légumes/semoule	Babybel bio et entremets pistache	Pain, chocolat, fruit bio
mardi 18	Carottes bio râpées	Jambon de volaille et chips	Fromage blanc bio et pomme au four	Biscuits, fruit bio
mercredi 19	Taboulé	Filet d'hoki sauce aneth et julienne de légumes	Edam et fruit bio	Gâteau au yaourt maison, fruit
jeudi 20	Duo de saucissons	Gigot au romarin et flageolets	Yaourt local aux fruits et fruit	Céréales, lait
vendredi 21	Salade pâtes à l'Italienne	Omelette et jardinière	Camembert bio et fruit	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
lundi 24	Radis beurre salé	Ribbs sauce Barbecue et purée de pommes de terre bio	Coulommiers et fruit bio	Pain, beurre, miel d'Orsay, compote
mardi 25	Pamplemousse	Poulet froid et salade de riz, tomates, poivrons, concombre	Mimolette et glace	Pain, chocolat, fruit
mercredi 26	Melon	Escalope de veau poêlée et semoule sauce tomate	Yaourt aromatisé bio et fruit	Céréales, lait
jeudi 27	Concombre à la Féta et menthe	Riz bio au quinoa sauce tomate	Pyrénées et fruit bio	Madeleine, yaourt nature
vendredi 28	Betteraves locales Mimosa	Poisson sauce Moutarde et pommes vapeur	Fromage blanc bio et fruit	Pain, fromage, fruit
lundi 31	Melon	Brochette de volaille et Aubergines à la tomate et coriandre	Gouda et riz au lait	Pain, fromage, jus

## PROJET MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020

	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS
mardi 01	Carottes bio râpées	Steak haché <b>Label Rouge</b> et frites/Ketchup	Yaourt nature bio et compote	Biscuits, fruit
mercredi 02	Salade de lentilles à l'échalote	Rôti de veau au four et poêlée de champignons et haricots verts	Camembert et fruit bio	Gâteau maison, lait
jeudi 03	Cœurs de palmier et tomates bio	Poisson MSC sauce Provençale et riz	Yaourt aux fruits et glace	Pain, pâte à tartiner, lait
vendredi 04	Œufs durs mayonnaise	Tian de légumes /pommes de Terre bio	Tome et fruit bio	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
lundi 07	Carottes bio râpées	Sauté de bœuf BBC aux oignons et courgettes bio béchamel	Emmental et Eclair au chocolat	Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit
mardi 08	Radis beurre salé	Curry de poisson et riz aux petits légumes	Saint Albray et crème vanille	Céréales, lait
mercredi 09	Céleri rémoulade	Jambon braisé et purée de pommes de terre bio	Yaourt aromatisé local et fruit bio	Riz au lait, jus
jeudi 10	Tomates bio/Mozzarella/basilic	Blé et quinoa aux petits légumes	Yaourt nature bio et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit
vendredi 11	Melon	Couscous au poulet /légumes / semoule	Samos et fruit bio	Pain chocolat, fruit
lundi 14	Concombre vinaigrette	Rôti de porc <b>Label Rouge</b> aux pommes et poêlée Forestière	Yaourt aux fruits et fruit bio	Céréales, lait
mardi 15	Salade verte locale	Hachis Parmentier	Rondelé ail et tarte aux pommes	Pain, beurre, confiture, fruit
mercredi 16	Salade de tomates bio	Fricassé de poisson à l'ail et riz bio	Samos et compote de pommes bio	Gâteau maison, fruit
jeudi 17	Salade d'endives aux raisins secs	Pintade au four et potatoes/Ketchup	Petits Suisses bio et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit
vendredi 18	Salade Mexicaine	Omelette et jardinière de légumes	Mimolette et et fruit bio	Crêpe, lait
lundi 21	Betteraves locales aux pommes	Sauté de porc BBC aux pruneaux et pommes vapeur	Camembert et fruit	Pain, chocolat, yaourt
mardi 22	Crêpe au fromage	Cuisse de poulet et chou fleur bio à l'Indienne (curry/raisins secs)	Yaourt aromatisé local et fruit bio	Gâteau de semoule, fruit
mercredi 23	Melon	Escalope de veau Chasseur et haricots verts	Carré frais et gâteau au yaourt maison	Pain, beurre, miel d'Orsay fruit
jeudi 24	Carottes bio râpées	Riz bio aux lentilles corail sauce curry	Cantal et fruit bio	Céréales, lait
vendredi 25	Concombre sauce Bulgare	Filet d'hoki Meunière et julienne de légumes crémée/riz	Fromage blanc bio et compote de pommes	Pain, chocolat, fruit
lundi 28	Œuf dur mayonnaise	Gratin de pâtes	Yaourt aux fruits et fruit bio	Pain, fromage, jus
mardi 29	Salade mixte	Bœuf Mode et carottes bio	Cantal et Donut	Pain, beurre, confiture, fruit
Mercredi 31	Pamplemousse	Rôti de dinde et purée de pommes de terre bio	Kiri bio et compote de banane	Biscuits, lait