

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 17 septembre 2020
OBJET menus Oct-Nov-Déc 2020 Questions diverses	LIEU Restaurant scolaire de Mondétour
PERSONNES PRÉSENTES	
Madame BENICHOU, adjointe au Maire chargée des affaires scolaires, périscolaires et de la petite enfance Madame RAOUL, responsable de la cuisine centrale Madame COULAND, assistante du service restauration scolaire Madame BEAUVALLET, diététicienne Madame PERRIER, responsable périscolaire 4 RPE des trois écoles	

Bilan des menus du 3^{ème} trimestre :

Les membres de la commission des menus n'ayant aucune remarque à faire sur le compte rendu de la commission du 16 juin dernier, celui-ci est adopté à l'unanimité

La semaine du Goût 2020

La semaine du goût aura lieu du 12 au 16 octobre 2020, le thème portera sur les cinq continents :
lundi 12 : Europe, Mardi 13 Afrique, Mercredi 14 : Océanie , Jeudi : Amérique, Vendredi 16 : Asie.

Analyse des menus :

Après lecture, les changements suivants sont apportés :

Pour le mois d'octobre :

- -Le vendredi 30 : Duo de saucissons/cornichons seront remplacés par la velouté Dubarry

Pour le mois de novembre :

- Lundi 02 le velouté à la courgette sera remplacé de celui au potiron
- Vendredi 13 le bouillon vermicelle râpé sera remplacé par le potage de pois cassés

- Vendredi 20 : le couscous sera aux légumes/ poulet, l'agneau enlevé

- Vendredi 27 : Le fromage blanc supprimé, le produit lait est déjà présent dans la quiche Lorraine

Pour le mois de novembre :

le jeudi 24 : les sardines à l'huile seront remplacé par les carottes râpées.

Le repas de Noël : Les enfants voteront leur menu de Noël courant le mois de Novembre.

Questions et remarques des parents :

-On constate que dans les menus, la proportion de la viande rouge et noble comme veau ou agneau sont élevée par rapport à celle de la viande de volaille. Pourquoi ne pas diminuer taux de la viande rouge qui coûte chère et augmenter de celui de la viande de volaille en montant en qualité (label rouge, bio etc)

Réponse : oui, c'est bonne idée. On garde le budget pour augmenter les produit bio et locaux. D'où, il y aura donc agneau 1 fois/mois, bœuf 1 fois ou deux *mois*, veau *1fois/mois*, porc *1 fois/semaine* et peut-être de temps en temps deux menus sans viandes par semaine.

Réponse : Les deux premiers jours, le service est fait classe par classe et cela ne fonctionnait pas, on est obligé de faire 4 services, les enfants finissent le repas très tard 13h45. Les jours suivants, on les laissait venir manger quand il y a de la place et les enfants sont placés par niveau par table et ça fonction bien.

-Où en est par rapport à la légumerie départementale ?

Réponse : le département fournit d'abord les établissements dont il a la charge c'est-à-dire les collèges et ensuite les autres quand il y a des surplus et ce n'est pas le cas pour le moment.

-Est-ce qu'on aide toujours les enfants à couper leur viande quand ils n'arrivent pas à faire ?
Oui, les animateurs circulent dans la cantine pour aider les enfants, il suffit qu'ils leur demandent.

Gaspillage alimentaire :

L'utilisation des « smiley » pour permettre aux enfants d'évaluer leur faim est maintenue. Les coupes fruits sont toujours mis à disposition des animateurs si les enfants ne souhaitent pas consommer un fruit entier.

Le projet de corbeilles de tri est en pause à cause de la crise sanitaire.

La prochaine commission des menus au **jeudi 03 décembre 2020 à 18h15 à la restauration scolaire du Guichet.**