

Commission menu du 01/12/2022

Présents : Mme Beauvallet, diététicienne, Mme Bénichou, Adjointe à la mairie, M. Alaninarde, responsable du service, Mme Raoul, responsable de la cuisine centrale, Madame FIGUEIRA, responsable satellite du Guichet, Madame PANCHENAU, assistante du service restauration, Madame PERRIER, responsable du service scolaire et périscolaire, représentants FCPE Guichet, centre Mondétour, LiPEG Guichet,

Présentation des menus de janvier, février et mars.

Dans les menus pour l'hiver, une fois par semaine pas d'entrée mais ajout au plat chaud de légumes avec le féculent car les enfants mangent moins d'entrée l'hiver.

Ils vont essayer la semaine prochaine un nouveau fruit : le kaki

Alternative pour les sans viandes : œufs (omelettes ou œufs durs). Ils ne mettront pas de galettes légumineuses car ce serait trop attractif pour ceux qui mangent de la viande. Car il y a déjà le souci avec les œufs durs, c'est uniquement quand les enfants n'aiment pas la viande, ils en demandent. Mais cela a des répercussions sur le gâchis alimentaire.

Répartition des enfants :

Table de 4, possible 5 pour éviter que certains enfants se retrouvent seuls à table.

Un changement de mobilier est prévu en 2023 à l'école élémentaire du Guichet.

Pour les menus végétariens : cela reste difficilement attractif. Ils vont essayer de mettre moins de produit transformés mais on se heurte à ce que les enfants mangent. Ils vont essayer de modifier les falafels dans les plats végétariens. Ce qui marche : lentilles, haricots rouges, coco sauce tomate, petits pois carottes.

À partir de 1^{er} janvier 2023, un agent va passer pour recueillir les doléances et les avis des enfants.

Les doléances des enfants qui ont été recueillies : pb du riz, séparer les aliments des assiettes, mettre la sauce à part, pour ceux qui ne mangent pas de viande : marre des œufs, moins de fromage emballé « pas de goût » (parfois recours à ce type de fromage en cas de rupture de stocks) et dur à ouvrir (une évolution est prévue avec plus de fromage à la coupe), plus de soupes, plus de variétés de fruits, plus de céréales variés « marre du quinoa » (il va être essayé des céréales gourmandes), des croûtons dans les salades, plus de pâtisseries maison. Pour les maternels, les madeleines sont appréciées les mercredis. Demander la proportion souhaitée pour éviter le gaspillage.

Le problème du riz : le fournisseur de riz bio n'arrive pas avoir celui qu'il souhaite. Du coup, cela a moins marché avec les enfants. M. Alaninade précise que certains sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

M. Alaninade aimerait qu'il y ait des enfants à la commission menu : difficulté sur la tranche horaire, peut-être une pré-commission avec les enfants à l'avance mais suffisamment à l'avance pour que la diététicienne fasse tous ses calculs. Idée que les représentants des élèves notent sur cahier après le repas ce qu'ils ont aimé ou pas.

FCPE du centre demande à ce qu'une animation soit faite autour du goûter pour sensibiliser les enfants et par ricochet les parents sur la composition d'un goûter (par exemple pas de chips ou gâteaux apéro, et si possible goûter sans emballage).

Comment la Mairie va appréhender les hausses de coût ? Question FCPE Mondétour

Mme Bénichou ne sait pas encore comment ils vont faire. Elle est dans l'attente des retours des équipes. M. Alaminade: pour maintenir la qualité, ils vont essayer de faire plus de produits bruts. Ils vont essayer de recycler certains produits comme les goûters restants. M. Alaminade négocie tous les jours les prix avec les fournisseurs. Ils vont réfléchir au fur et à mesure. Le primeur aurait évoqué une augmentation de 20 à 25 %. Il sera peut-être envisagé de faire un jour un repas plus coûteux et le lendemain moins.

Vote du budget prévu le 07/12.

Loi Egalim

M. Alaminade précise qu'ils sont maintenant tenus à la loi Egalim

En 2002, ils ont réussi : 15 % produits labellisés, 19 % bio, 6 % produits locaux. Les goûters doivent aussi rentrer dans les demandes de la loi Egalim. Pour l'instant, les communes ne sont pas sanctionnées, c'est seulement des statistiques qui sont remontées.

Présentation du projet du centre sur la pesée des déchets : une équipe est de parents FCPE LIPEG et association Orsay transition

Ils font 3 semaines de pesée en distinguant les bio-déchets, les emballages et le pain.

La semaine dernière était la semaine de référence sans que soit prévenu les enfants. Cette semaine, pesée après qu'il y ait eu une communication dans les classes. Il ne semble pas que cela est changé quelque chose. Ils vont faire un plus gros travail de réflexion avec les enseignants, le périscolaire et réfléchir avec les enfants comment diminuer le gâchis. Une nouvelle pesée sera faite peut-être en mars.