

Compte-rendu de la commission des menus
9 mars 2023 18h15
Restaurant scolaire du Guichet

Personnes présentes :

Madame BENICHOU, adjointe au Maire chargée des affaires scolaires, périscolaires et de la petite enfance
Monsieur ALALINARDE, responsable du service
Madame PLANCHENAU, assistante du service Restauration
Madame PERRIER, responsable du service scolaire et périscolaire
Madame FIGUEIRA, responsable du satellite du Guichet
Madame RAOUL, responsable de la cuisine centrale
Madame BEAUVALLET, diététicienne
Madame ZANELLA, représentante CAPE 91 parents Mondétour
Madame GRIMSDALE, représentante LIPEG
Madame GUINARD, représentante FCPE Centre
Madame BEDUNEAU, représentante FCPE Guichet et Maillecourt

1 - Menus

Pas de questions ou de commentaires des parents.

Madame Beauvallet, diététicienne, nous détaille les menus pour les 3 prochains mois. Des changements sont apportés notamment pour répondre aux demandes des enfants délégués qui ont partagé leurs suggestions (comme la raclette du mois d'avril).

Il est prévu 4 menus à thème (le Maroc, le Mexique, le Sénégal et la Grèce). Ces menus ne respectent pas l'équilibre alimentaire mais sont des menus surprise pour découvrir des plats que les enfants ne connaissent pas. Les pays ont été choisis avec des agents de la restauration scolaire qui sont impliqués et viennent de ces pays. Monsieur Alalinarde précise par exemple qu'il n'y aura pas de couscous pour le Maroc, le but étant de faire manger aux enfants des plats qu'ils ne connaissent probablement pas.

2 - Discussions

Monsieur Alalarde nous informe que suite à des **soucis avec le lave-vaisselle**, ils ont dû utiliser des ustensiles jetables à Mondétour.

Madame Zanella fait remonter des **problèmes d'organisation à la restauration scolaire de Mondétour** avec la queue dehors. L'explication donnée par Madame Perrier est qu'ils ont choisi d'uniformiser l'organisation sur les centres. Comme au Guichet et au Centre, les enfants mangent quand ils veulent depuis septembre (alors qu'auparavant ils étaient appelés par classe). Le retour des enfants est généralement positif. Madame Zanella mentionne que c'est difficile pour les petits CP, mais Madame Perrier rapporte que les délégués de Mondétour trouvent que les enfants de CP sont au contraire privilégiés par l'animatrice qui a tendance à les faire passer devant. Les enfants vont s'habituer.

Madame Perrier précise qu'il y a un **double pointage pour éviter que certains ne mangent pas**. À 13h, on va chercher les enfants qui n'ont pas mangé. Sur toute l'année scolaire, il n'arrive que 2 ou 3 fois qu'un enfant ne mange pas.

Des suggestions sont faites notamment pour les **menus des vacances** scolaires de juillet-août. Les burgers seront essayés de nouveau avec des pains plus petits car si ce plat avait beaucoup plu aux enfants qui composent eux-mêmes leur burger, il avait généré beaucoup de gâchis. Parmi les idées suggérées : assiette gourmande froide une fois par semaine, kebab, croque-monsieur maison et pourquoi pas barbecue (s'il est possible d'en emprunter un grand aux services techniques). Certains plats sont plus faciles à mettre en place pendant les vacances ou le mercredi étant donné qu'il y a moins d'enfants. Il faut également prévoir un pique-nique par semaine l'été.

Discussion sur les **sandwichs** les journées où il faut un pique-nique. Les enfants ne les mangent pas. Il est prévu que les pique-niques comportent chips, tomates et compote qui passent bien.

Retour sur le projet de pesée des aliments effectué au Centre

Madame Guinard, qui a monté et participé au projet, a oralement partagé où ils en étaient. Au niveau des emballages et du pain, il n'y a pas de gâchis du tout. Il y a peu de gaspillage pour les entrées ou les desserts puisque les enfants n'en prennent pas s'ils n'aiment pas. Le gaspillage se fait dans l'assiette principale. Il y a eu discussions avec le personnel, les enseignants, les parents et les élèves de CM2. Le travail a été très intéressant et constructif. Suite à ces discussions, depuis 3 semaines le restaurant scolaire du Centre propose aux enfants **2 types d'assiette** aux

choix, petite ou grande. Ce sont les enfants qui choisissent. S'ils prennent une petite, ils peuvent bien sûr revenir pour être resservis. En moyenne, ils servent 140 grandes assiettes et 100 petites. Lors de la nouvelle pesée fin mars, on pourra voir si ce choix d'assiettes permet de réduire le gaspillage.

Le projet de pesée des déchets et les nouvelles pratiques (choix d'assiettes) si celles-ci s'avèrent efficaces seront bien sûr étendus aux autres écoles.

Des **activités de cuisine** avec les enfants sont évoquées par Monsieur Alalinarde et discutées pour savoir ce qui est faisable ou pas compte-tenu de la législation et des règles d'hygiène en vigueur.

Madame Guinard évoque des projets pour soutenir les filières bio qui ont eu lieu en partenariat avec des mairies ailleurs en France ainsi que la semaine de la mobilité douce.

Prochaine réunion prévue le 8 juin 2023 au Centre.

Compte-rendu FCPE fait par Fabienne Béduneau