



Compte rendu de la commission des menus du 23/11/23

Date : jeudi 23 novembre 2023 à 18h15

Lieu : restaurant scolaire du Guichet

Document : notes prises par les représentants des parents de la FCPE Le Guichet-Maillecourt

Participant·e·s

- Monsieur ALALINARDE, responsable du service
- Madame PLANCHENAULT, assistante du service Restauration
- Madame RAOUL, responsable de la cuisine centrale
- Madame BEAUVALLET, diététicienne
- Madame PERRIER, responsable du service scolaire et périscolaire
- Madame BEGHIN, coordinatrice périscolaire du Guichet
- Madame LE SECH, directrice périscolaire du Guichet
- Six représentants de parents d'élèves des associations Cap 91 Mondétour, FCPE Mondétour, FCPE Centre, FCPE Le Guichet-Maillecourt, LIPEG Le Guichet

1. Réponses aux questions diverses

Temps d'échanges pour répondre aux questions posées par les associations de parents d'élèves.

- Serait-il possible que les enfants qui ne mangent pas leur fruit du midi et qui souhaitent le garder puissent l'emporter avec eux pour le manger plus tard (au goûter par exemple ou chez eux) ?
R : Aucune denrée alimentaire ne peut sortir de la cantine. Cela est écrit dans le règlement.

La FCPE demande s'il serait possible de se renseigner plus en détails sur le règlement pour savoir la raison de cette interdiction et si cela pourrait évoluer.

Serait-il possible pour les enfants de récupérer leur fruit non consommé pour le goûter ? R : Cela semble difficile pour des raisons d'organisation, pour les ranger pour le goûter. Les manger plus tard n'est pas souhaitable pour des raisons de lutte contre le grignotage entre les repas. Des solutions de type corbeille de fruit mise à disposition pour les parents le soir ou bien dons à une association pour les étudiants ont été évoquées en séance.

- Savez-vous dire globalement quelle est la quantité de fruits non mangés, surtout pour les fruits plus difficiles comme les pommes ?
R : Cette info n'est pas connue et difficile à renseigner.
- Comment sont utilisés les fruits non mangés qui ne sont pas pris par les enfants ?
R : Ces fruits sont soit servis le lendemain soit servis au goûter des maternelles.



- Comment sont utilisés les fruits non mangés qui restent sur les plateaux ?
R : Ils sont jetés car selon les règles d'hygiène ils ne peuvent pas être utilisés. M. Alalinarde va se renseigner spécifiquement sur les fruits non coupés type banane.
- Pour les enfants qui sont en difficulté pour manger leur fruit (pommes par exemple), est-ce qu'ils peuvent bénéficier d'une aide ?
R : Les fruits sont en générale découpés avant d'être servis. Ils sont découpés soit à l'aide d'une machine à la cantine du centre soit par les animateurs directement auprès des enfants qui le souhaitent (au Guichet par exemple).
- Quelle quantité de sel y a-t-il dans les frites ?
R : Le sel est mis dans les frites par le cuisinier. Pas d'info sur le poids, le cuisinier y prêtera attention.
- Pourriez-vous rappeler comment les animateurs procèdent lorsqu'un enfant ne veut pas manger ?
R : Les animateurs incitent à goûter. En maternelle, une petite quantité est mise dans l'assiette pour que l'enfant puisse goûter.
- Est-ce que la proposition "petite faim" avec une petite assiette ou "grande faim" avec grande assiette est systématique dans toutes les écoles ?
R : Oui, en principe cela est proposé à chaque enfant dans toutes les écoles. Il y a également 2 tailles pour les entrées et 2 tailles de bols pour les laitages type fromages blancs.
- Dans le cas d'une petite assiette, est-ce que l'enfant peut venir en demander une autre s'il aime et a encore faim ?
R : Oui, une grande assiette c'est équivalent à deux petites.
- Quelle quantité maximale de pain les enfants peuvent avoir ?
R : Les portions de pain sont imposées par la GERMCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) : 40g en élémentaire (2 portions de pain) et 30g en maternelle.
- Est-ce que les portions de dessert ont changé ? par exemple, pourquoi parfois un seul petit suisse ?
R : Il n'y a pas eu de changement. 1 petit suisse correspond à un fromage et 2 petits suisses correspondent à un dessert ou un fromage et un demi dessert. 1 petit fruit (comme une clémentine) signifie qu'il y a eu un autre dessert comme par exemple un flamby. Le flamby comme les crèmes desserts sont particulier car ils correspondent à un fromage et un demi dessert.
- Les représentants des parents du Guichet remercient l'équipe de la mairie pour les nouvelles tables rectangulaires permettant à 6 enfants de manger ensemble sur une même table.



2. Lecture des menus du 1^{er} trimestre 2024

Corrections apportées en séance :

- Le 27/02 : ajout de pommes de terre au poisson et purée de céleri
- Le 11/03 : ajout de pommes de terre à la moussaka végétarienne
- Le 12/03 : remplacement du dessert par une pâtisserie type tarte ou crumble
- Le 19/03 : remplacement des quenelles par des lentilles

Les quenelles sont retirées du menu car les enfants n'aiment pas et il y a beaucoup de gâchis.

Des repas à thème sont programmés une fois par mois. Ces repas sont très appréciés des enfants. Les recettes sont élaborées par le personnel de la cantine, il y a un fond musical et les animateurs du périscolaire proposent des décorations sur le même thème. Les thèmes de ce 1^{er} trimestre 2024 sont :

- Janvier : Congo
- Février : Moldavie
- Mars : Tunisie

Précisions sur les recettes :

- La blanquette végétarienne est composée de carottes, champignons, oignons, haricots blancs.
- Le chili végétarien est une recette cuisinée sur place avec du maïs, des haricots rouges et de la sauce tomate avec du Riz en accompagnement.
- Le Goulasch est un ragout de viande de bœuf cuisiné avec de la sauce tomate.
- Le gratin de Pomeranie est une recette cuisinée sur place avec du chou, des pommes de terre, de l'ail haché, de la crème fraîche, des pois cassés et des oignons.
- Concernant les plats végétariens, il n'est pas obligatoire d'associer céréales et légumineuses. S'il y a des laitages ensuite, cela permet un apport en protéines. Les lentilles permettent les 2 apports en même temps.

Investissement dans un four de cuisson à basse température. Ce four à basse température cuit pendant toute la nuit à 68 degrés. Il permet d'économiser de l'énergie et a un meilleur rendu de cuisson. Il y a moins de perte d'eau dans le produit et cela permet de mieux garder les vitamines. Mr Alalinarde a testé la cuisson d'une pièce de bœuf à basse température pour le personnel de cantine et c'est une réussite. Une procédure est en cours pour l'autorisation de l'utiliser en restaurations collectives dans le PMS.

Poursuite de l'augmentation de l'utilisation de produits bruts frais pour utiliser un peu moins de produits congelés.

3. Projet de réduction des déchets

Les associations Orsay en Transition (OET) et FCPE Orsay centre proposent de reconduire le projet « réduction des déchets » initié l'année dernière à l'école du centre.

En janvier 2024, des pesées seront effectuées sur les trois écoles d'Orsay afin de comparer les résultats et l'organisation des différentes cantines. Les élèves de CM2 pourront apporter leur contribution. Les associations de parents d'élèves des 3 écoles sont motivées pour la mise en



place de ce projet : FCPE du Guichet, LIPEG, FCPE de Mondétour, CAP 91.
Tous les parents intéressés pourront participer au projet en venant aider les CM2 au cours d'une pesée. Il y aura une campagne de sensibilisation auprès des enfants et du personnel de cantine pendant ces semaines de pesées.

Le planning des 1ères pesées est le suivant :

- École du Centre : semaine du 22 janvier
- École du Guichet : semaine du 29 janvier
Aurélie de l'association OET viendra aider à la 1ère pesée le lundi 29 janvier
- École de Mondétour : semaine du 5 février
Solweig de la FCPE du centre viendra aider à la 1ère pesée le lundi 5 février

Il y a actuellement 2 tours de ramassage des bio-déchets au centre. Un passage suffirait probablement depuis la réduction des déchets de 2023. Cela sera étudié pendant les pesées de janvier. A partir de 2024, il y aura des balances à cote des tables de tri dans toutes les cantines car elles vont devoir remonter régulièrement leurs quantités de déchets.

Prochaine commission des menus prévue le 8 février 2024 au centre.