



SERVICE VIE SCOLAIRE

MJC/JC

Affaire suivie par : Jacqueline CHANTELOUP

01.39.30.30.72

COMPTE-RENDU COMMISSION MENUS DU 3 JUILLET 2019

Lecture est faite des observations des structures sur les précédents menus et menus à valider ce jour.

I – OBSERVATIONS SUR LES MENUS

Le Service Vie Scolaire fait remarquer que les aiguillettes de poulet sont souvent proposées et demande s'il est possible de les remplacer par du poulet rôti.

Une représentante de parents d'élèves F.C.P.E. signale que les écoles Satie et Dumas jugent les goûters peu copieux.

Concernant l'épluchage des fruits non BIO, le Service Entretien-Restauration précise que cette opération n'est pas toujours réalisable car certains fruits noircissent et les enfants les consomment moins facilement découpés. Une animatrice périscolaire ajoute qu'à l'école du Poirier St Martin les fruits sont découpés et épluchés en amont et bien consommés par les enfants.

En réponse à la demande d'un membre de la commission, la société Sodexo rappelle que les grammages des repas sont calculés en référence aux recommandations du GEMRCN. A titre d'exemple une portion de fromage est comprise entre 20 et 30g, une portion de fruit est d'environ 100g.

II – PRESENCE D'ALCOOL DANS LES SAUCES

Suite à la réception d'un mail d'une famille jugeant la présence d'alcool trop fréquente dans les sauces, il est demandé à la société Sodexo d'apporter des informations complémentaires à la Ville sur ce sujet. Les représentants de la société Sodexo interrogeront leur Direction sur la possibilité de supprimer l'alcool des recettes et s'engagent à nous apporter tous les éléments de réponse.

III – BARQUETTES BIODEGRADABLES

Une représentante de parents d'élèves F.C.P.E. demande si les composants froids des menus sont conditionnés en barquettes biodégradables. Seuls les produits à réchauffer sont en barquettes biodégradables. Le Service Entretien-Restauration précise que la filière de recyclage n'est pas encore mise en place.

IV –TEST SELF

Une représentante de parents d'élèves F.C.P.E. informe que l'école Dumas souhaiterait tester la restauration en self. La Ville précise que cela a déjà été expérimenté compte-tenu de ceux existants. Il s'agit d'un projet nécessitant, entre autres, des modifications d'architecture et cela ne peut pas être réalisé aussi facilement.

V – EXAMEN DES MENUS

Durant les vacances scolaires d'automne, du 21 au 31 octobre 2019, les goûters auront 3 composantes.

DATE	REPAS	PROPOSE	VALIDE
Mardi 3 septembre 2019	Laitage	Fromage blanc et sucre	Saint Paulin
Jeudi 5 septembre 2019	Laitage	Fromage frais sucré	Mousse au chocolat
Jeudi 12 septembre 2019	Laitage	Yaourt nature et sucre	Compote pomme-fraise
Vendredi 13 septembre 2019	Laitage	Petit suisse et sucre	Fromage frais fruité
Mardi 24 septembre 2019	Goûter	Pain au chocolat	Croissant
Jeudi 26 septembre 2019	Laitage	Yaourt nature et sucre	Tarte crème de marron et sésame
Vendredi 4 octobre 2019	Dessert	Fruit	Muffin chocolat
Lundi 7 octobre 2019	Laitage	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé
Mardi 8 octobre 2019	Laitage	Yaourt nature	Edam
Mercredi 9 octobre 2019	Entrée Laitage	- Camembert	Œuf dur mayonnaise -
Vendredi 11 octobre 2019	Laitage	Fromage frais fruité	Fruit
Lundi 14 octobre 2019	Laitage	Petit suisse et sucre	Lait gélifié chocolat
Mardi 15 octobre 2019	Goûter	Lait	Jus de pomme
Vendredi 18 octobre 2019	Laitage	Gouda	Camembert
Mardi 22 octobre 2019	Laitage	Fromage blanc et sucre	Paris Brest
Mercredi 23 octobre 2019	Plat	Burger de veau sauce brune	Filet de hoki sauce citron
Jeudi 24 octobre 2019	Laitage	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat noir
Mardi 29 octobre 2019	Laitage	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes
Mercredi 30 octobre 2019	Laitage	Petit suisse et sucre	Flan nappé caramel