



## **SERVICE VIE SCOLAIRE**

MJC/JC

*Affaire suivie par* : Jacqueline CHANTELOUP

01.39.30.30.72

### **COMPTE-RENDU COMMISSION MENUS DU 25 SEPTEMBRE 2019**

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

#### **I – PRESENCE D’ALCOOL DANS LES SAUCES**

Une représentante de parents d’élèves P.E.E.P. souhaite connaître la réponse de la Société Sodexo concernant la présence d’alcool dans les sauces. La société Sodexo confirme que l’alcool a été supprimé sur la Cuisine Centrale de Buchelay.

#### **II – GOÛTERS**

Des représentantes de parents d’élèves F.C.P.E. et U.N.A.A.P.E précisent que les goûters sont trop légers particulièrement pour les enfants fréquentant la garderie jusqu’à 18h ou plus et suggèrent de proposer plus fréquemment du pain.

A la demande de la Ville, la société Sodexo confirme que le grammage des gâteaux des goûters est bien de 30g minimum et que si besoin les quantités de gâteaux sont doublées.

Une représentante de parents d’élèves P.E.E.P. ajoute que le lait nature est boudé par les enfants.

#### **III – OBSERVATIONS DIVERSES SUR LES MENUS**

Une représentante de parents d’élèves P.E.E.P. demande si les poissons sont issus de la pêche responsable. La société Sodexo a confirmé le 16 octobre au Service Vie Scolaire que tous les poissons sont issus de la pêche responsable et durable. Certains bénéficient du label MSC. Ce label figurera sur la trame des menus qui seront examinés à compter de la prochaine commission.

Le céleri vinaigrette n’est pas apprécié car il est très peu assaisonné. La société Sodexo s’engage à améliorer son assaisonnement et confirme à cette occasion la présence de moutarde dans la vinaigrette de base mentionnée aux menus. Le Service Vie Scolaire demande que la présence de moutarde soit mentionnée sur la trame des menus.

La société Sodexo confirme que les compotes sont sans sucre ajouté.

Un potage est proposé en entrée du menu du 27 décembre. La société Sodexo a confirmé à la Ville que d’une part ce produit « fait maison » ne peut être conditionné qu’en barquettes de 1x6 et 1x8 et que d’autre part elle n’est pas en mesure de proposer un potage conditionné en briques pouvant être directement réchauffées. En conséquence la Ville ne souhaite pas, par mesure de sécurité lors du service, maintenir le potage au menu.

#### **IV – PRODUITS BIO**

Après vérification, la Ville confirme que le marché de restauration prévoit 25% d’alimentation durable dont 20% de produits BIO sur un cycle de menus de 4 semaines.

## V – REPAS SANS VIANDE ET PLATEAU ANTI ALLERGENE

Une représentante de parents d'élèves U.N.A.A.P.E fait part de la question de la maman d'un enfant ayant un PAI pour allergie alimentaire et pour lequel elle a demandé que les viandes ne lui soient pas servies. La maman souhaiterait savoir comment sont gérés les repas de son enfant.

Le Service Vie Scolaire précise que la prise en compte des demandes de repas sans viande est la même pour les repas Sodexo que pour les plateaux repas anti allergènes. Si la viande est séparée des légumes ou féculents seuls ces derniers seront servis à l'enfant, si la viande est mélangée aux légumes ou féculents le plat principal dans son intégralité ne lui sera pas servi. Aucun plat principal de substitution n'est prévu.

## VI – QUESTION DIVERSES F.C.P.E. (reçues par mail le 25 septembre)

La canicule de cet été a nécessité l'annulation de certaines sorties pique-niques. Pour les jours de sorties le Service Vie Scolaire doit commander des repas pique-niques à la société Sodexo au moins 15 jours avant la date. Les enfants concernés par les sorties annulées ont effectivement consommé les repas pique-niques qui avaient été commandés.

La Ville confirme qu'il n'est pas possible de revenir à un menu à 5 composantes et, pour les jours scolaires, à un goûter à 3 composantes. Ceci est mis en place depuis début 2018.

Les bilans des allergènes Sodexo sont transmis à la Ville seulement 15 jours avant le début du mois concerné. Actuellement il n'est donc pas possible de mettre en ligne en une seule fois l'intégralité des bilans d'allergènes correspondant à toute la période de menus validés. Une demande a déjà été faite en ce sens à la société Sodexo.

La société Sodexo confirme que les plats en sauce ont un grammage spécifique.

Le parent d'un enfant allergique, autorisé à fournir le repas de son enfant car le plateau anti allergène ne répond pas à sa pathologie, paie le même tarif de restauration. En effet ce tarif comprend l'encadrement qui dans le cadre d'un P.A.I., avec ou sans fourniture de repas, nécessite une attention particulière.

La société Clarélia fait face à des difficultés de production de plus en plus grandes. Il est fort probable que la Ville soit amenée à faire appel dans les prochaines semaines à un autre fournisseur de plateaux anti allergènes. La société Sodexo étudie actuellement les différentes possibilités d'approvisionnement auprès d'autres prestataires répondant aux exigences de la Ville.

Aucune alternative au plastique n'est, pour l'instant, étudiée pour les entrées. La Ville précise que dans ce domaine elle respecte la loi plus que prévu.

## VII – EXAMEN DES MENUS

DATE	REPAS	PROPOSE	VALIDE
Mardi 5 novembre 2019	Goûter	Gaufrette noisette	Moelleux au citron
Vendredi 8 novembre 2019	Goûter	Jus de raisin	Jus de pomme
Mardi 12 novembre 2019	Laitage	Vache Picon	Vache qui rit
Vendredi 15 novembre 2019	Goûter	Lait	Compote pomme-abricot
Lundi 18 novembre 2019	Entrée Laitage	Carottes râpées vinaigrette Yaourt nature et sucre	Chou blanc vinaigrette Génoise myrtilles
Jeudi 21 novembre 2019	Plat	Courgettes persillées	Boulgour
Lundi 25 novembre 2019	Goûter	Vache Picon	Vache qui rit
Vendredi 6 décembre 2019	Goûter	Lait	Yaourt aromatisé
Lundi 16 décembre 2019	Goûter	Jus de raisin	Jus de pomme