



## SERVICE VIE SCOLAIRE

MJC/JC

Affaire suivie par : Jacqueline CHANTELOUP

01.39.30.30.72

### COMPTE-RENDU COMMISSION MENUS DU 6 FEVRIER 2019

#### I – OBSERVATIONS SUR LES MENUS

Après la présentation de chaque membre de la commission et des responsables de la société Sodexo, il est précisé qu'à l'unanimité une amélioration de la qualité des repas est constatée.

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

Une représentante des parents d'élèves U.N.A.A.P.E souligne le manque de choix dans l'accompagnement du pain des goûters.

Une représentante des parents d'élèves indépendants demande si tous les fruits bénéficient du label BIO. Le service Vie Scolaire précise que le marché de restauration prévoit 20% de produits BIO dont les fruits. Les fruits BIO sont uniquement proposés le midi. Cette représentante des parents d'élèves indépendants fait part de son inquiétude concernant la présence de pesticides sur les fruits qui seraient servis non épluchés et suggère :

- De privilégier le label BIO pour les fruits consommés avec la peau
- De sélectionner des fruits nécessitant un épluchage (banane, orange...) pour ceux n'ayant pas le label BIO.

Le service Vie Scolaire estime que la dernière proposition ne peut être retenue car elle limiterait le choix des fruits et notamment des fruits de saison. Il est précisé que tous les fruits sont préalablement lavés.

Afin de varier l'arôme des boissons des goûters, la Ville demande à la société Sodexo de bien vouloir prévoir des bouteilles de sirops.

#### II - GRAMMAGES

Des représentantes des parents d'élèves F.C.P.E. et U.N.A.A.P.E. signalent avoir eu des retours de familles dont les enfants se plaignent de ne pas manger suffisamment.

Cette constatation peut résulter en partie du double choix proposé pour les accompagnements (légume + féculent) de certains menus. En effet ce double choix a permis aux enfants de privilégier un des 2 composants et de ce fait de ne pas consommer la ration complète de l'accompagnement. D'autre part la meilleure qualité des menus peut susciter un plus grand appétit donc une sensation de « trop peu ». Une animatrice périscolaire précise ne pas avoir fait un tel constat sur son secteur et signale que les animateurs de Paul Fort notamment servent les enfants.

En réponse aux différentes remarques faites sur les grammages, la société Sodexo précise :

- Avoir demandé à la Cuisine Centrale d'augmenter les quantités de pain pour les élémentaires
- Que le grammage GEMRCN des gâteaux des goûters est de 30g.
- Prendre en compte la demande de suppression du double choix d'accompagnement pour le prochain cycle en fonction des retours que la Ville aura eu sur ceux examinés ce jour.

### III – BARQUETTES BIODEGRADABLES

Une représentante des parents d'élèves F.C.P.E. souhaite savoir où en est la mise en place des barquettes biodégradables.

La Ville précise que cette opération est en cours. La société Sodexo ajoute que le marché des barquettes biodégradables est très tendu, les fournisseurs n'étant pas en capacité de répondre à la demande. En effet une remise en route du process industriel s'avère nécessaire suite à la casse de certaines machines.

### IV – APPLICATION SO HAPPY

Il est demandé à la société Sodexo de faire figurer les goûters et la liste des allergènes dans l'application So Happy.

### V – HORAIRES DES LIVRAISONS

Une représentante des parents d'élèves P.E.E.P. signale avoir vu un livreur accéder aux offices des Prés et St Exupéry en roulant sur la pelouse entre 8h30 et 8h45 alors que la barrière était fermée.

Il est demandé à la société Sodexo de bien vouloir faire le nécessaire afin que ces 2 offices ne soient pas livrés entre 8h15 et 8h45, horaire de fermeture de la barrière, et de nous en confirmer la prise en compte.

### VI – EXAMEN DES MENUS

Il est demandé que :

- Le logo MSC pour le poisson soit ajouté
- Les modes préparatoires soient transmis à la Ville une semaine avant la date de consommation afin de les diffuser dans les délais aux agents de cuisine.

DATE	REPAS	PROPOSE	VALIDE
Mardi 12 mars 2019	Entrée	Salade de pois chiches aux oignons	Salade de lentilles
Lundi 25 mars 2019	Goûter	Lait	Yaourt nature sucré
Jeudi 28 mars 2019	Plat	Ratatouille	Ratatouille et riz
Vendredi 29 mars 2019	Goûter	Fruit de saison	Jus d'orange
Lundi 1 <sup>er</sup> avril 2019	Goûter	Fruit de saison	Compote de pommes
Lundi 8 avril 2019	Goûter	Lait	Lait nature et sirop de fraise
Mardi 9 avril 2019	Laitage	Fromage blanc et sucre	Saint Nectaire AOP
Mercredi 10 avril 2019	Laitage	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc et sucre
Jeudi 11 avril 2019	Laitage Goûter	Yaourt nature et sucre Lait	Yaourt aromatisé framboise Lait chocolat
Mardi 16 avril 2019	Goûter	Baguette Gouda	Baguette Confiture
Mercredi 17 avril 2019	Goûter	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé
Mardi 23 avril 2019	Plat	Marmite de poisson MSC sauce persane	Sauté de porc* de dinde sauce diable
Jeudi 25 avril 2019	Goûter	Madeleine	Gâteau fourré chocolat