

## Commission menu du 18/01/2024 - 10h

### Présents :

*Bérengère LEVAVASSEUR, maire adjointe en charge des affaires scolaires et périscolaires*

*Nelly BERNARD, Directrice des affaires scolaires et logistiques*

*Corinne SAVARY, conseillère municipale en charge de l'économie sociale et solidaire et de la résilience alimentaire*

*Cynthia SAURY, Diététicienne de la société ELIOR*

*Stéphanie DA COSTA et Valérie Nicolai société ELIOR*

*Madame Sylvie POUGET, Directrice accueil de loisirs et périscolaire*

*Sophie THOMAS, représentante des parents d'élèves (FCPE)*

*Pavel, représentant des parents d'élèves (CAAPE)*

### Général

#### Nelly Bernard :

✕ *Madame Stéphanie Da Costa « quitte l'aventure » et sera remplacée par Madame Valérie Nicolai.*

✕ *Le 12 février : transfert du contrat de la cuisine de Fresnes en faveur de la cuisine de Thiais (plus petite et un peu plus loin) – (raison hausse de l'activité de Fresnes, elle est à la limite de son agrément et passage bac gastro (hors contrat) donc transfert du contrat.)*

→ *Approvisionnement reste le même.*

### Remerciements

☺ *Merci d'avoir pris en compte nos demandes sur les goûters, à savoir 1 seul jus de fruit par semaine et d'avoir proposé plus de légumes secs dans les menus.*

→ *Les remarques de Madame Bernard sont pertinentes, nous n'avons donc que quelques commentaires à ajouter.*

## Réponses aux points d'intérêts des parents d'élèves

1. Pouvons-nous reparler des questionnaires Parents & Enfants, il serait utile à mon sens de les proposer, afin d'obtenir un retour plus objectif quant aux réclamations des enfants sur les quantités des repas servis, ne serait-ce qu'avec la ou les dates précises qui ont posé soucis et s'il y a redondance parmi les élèves. Et enfin nous lèverions le voile sur la question suivante : ont-ils faim parce qu'ils n'ont pas mangé le plat servi (goût – régime alimentaire) ou parce que la quantité n'était pas au rendez-vous.

→ Le questionnaire a été envoyé à Madame Bernard, qui va l'étudier et nous fera un retour.

2. Pour la proposition concernant l'audit d'un stagiaire en diététique, Madame Anaïs Sadoine a émis la proposition à son école (Progress Santé). La directrice de Progress Santé trouve le projet très intéressant, cela peut faire l'objet d'un stage optionnel de 5 semaines.

«Petit Bémol : Encore faut-il qu'un élève habite dans le coin et soit intéressé pour faire ce stage. Avantage : Cela pourrait lui permettre de faire des audits dans plusieurs classes et pourquoi pas de créer des petits ateliers éducatifs et/ou intervention dans les classes si des maîtres et maîtresses sont intéressés. L'idée encore une fois est de rassurer les parents et d'apporter du plus dans les écoles de Chaville. »

→ Madame Bernard souhaite avoir des éléments plus factuels, tels que le planning de l'élève, le contenu du stage, sera-t-il conventionné par Elixor ou la mairie ? Une double convention existe-t-elle ? Que fera l'élève en dehors des heures des repas ? Les ateliers avec les enseignants rentrent dans le cadre de l'EN, attention cela peut poser problème quant à l'encadrement du stage.

→ Madame DA COSTA ajoute que le stage optionnel est en septembre pour les élèves de seconde année.

3. Paul Bert : les problèmes de four sont résolus ?

→ en cours de résolution – quelqu'un passe le 19/01/24 pour une réparation. L'un des fours ne chauffe pas suffisamment – ils s'adaptent et les enfants ne mangent pas froid.

4. Le projet de la cuisine centrale chavilloise permettra -t-il de diminuer le délai d'annulation des repas ? 72H → 48H → 24H ?

→ Il faudra laisser du temps à la nouvelle organisation, ils verront si possible à ce moment-là. « Gaspiller le moins possible reste l'objectif. »

5. Le fromage fait-il toujours l'objet de gaspillage démesuré ? Est-il jugé trop fort au goût des enfants ?

→ baisse de la conso par les enfants depuis quelques années. A noter que le Gorgonzola est crémeux et qu'il a plu.

6. A-t-on une réponse quant à la fréquence des passages « d'Excellent excédent » chargé du ramassage des restes non chauffés ?

→ Utilisé aussi à la cuisine de Thiais (changement de contrat – CF Général) – Ils ne prennent pas en masse les surplus des cuisines mais ne prennent que ce dont ils ont besoin. Pas forcément des gros volumes donc. A noté que sur la période des vacances de fin d'année – ils sont passés plus régulièrement car plus de demande.

7. Les groupes de 4 individus formés par les enfants avec les agents du périscolaire sont-ils respecté une fois installé ? (Source de frustration quant à ce moment convivial.)

→ Les agents font au mieux.

8. Délai de transmission des menus trop court – pour la présente commission : 18/01/2024, ils ont été remis Lundi 15/01/24, c'est beaucoup trop court.

→ font au mieux, Madame Bernard les reçoit la semaine précédente et essaiera de les envoyer le vendredi au mieux.

9. Le camion de livraison qui stationne devant le monoprix – déborde sur la chaussée et nuit au passage des élèves de Paul Bert.

→ va relancer la mairie

10. Des élèves (CM1 & CM2) prendraient leur goûter dans la cour (Paul Bert à vérifier auprès de Pavel)

la → En cours de réflexion, pose surtout un problème l'hiver. Difficile pour l'organisation du service de cantine, en l'état, l'organisation ne permet pas de faire goûter les enfants à la cantine.