

Commission menu du 16/11/2023

- 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, société ELIOR
- Madame Sylvie POUGET, Directrice accueil de loisirs et périscolaire
- Anaïs SADOINE, représentante des parents d'élève (FCPE)
- Pavel, représentant des parents d'élève (CAAPE)

Questions des parents :

Les parents d'élèves souhaiteraient que les jus de fruits soient supprimés des gouters des enfants

En effet, les dernières recommandations du PNNS soulignent que les jus de fruits ne doivent plus être utilisés en équivalences d'un fruit, ils ont d'ailleurs été classé dans le groupe des produits sucrés et plus dans le groupe des légumes et fruits. La quantité de jus de fruit ne doit pas dépasser ½ verre par jour chez les moins de 11ans. Les parents souhaitent donc qu'il y ait moins de jus de fruit aux gouters.

A cela, Mme Bernard et Elior sont d'accord pour réduire la fréquence et mettent en avant la notion de plaisir lors des gouters. Les jus de fruits étant bien appréciés et consommés par les enfants.

Nous convenons donc ensemble de réduire la fréquence des jus de fruit en tendant à 1 fois / semaine maximum. 2 jus de fruits ont été enlevés des menus et remplacés par une compote ou un fruit cru. Ils ne seront pas remplacés par des fruits au sirop car il n'y a pas de produit appertisé dans le cahier des charges.

Il est important de souligner que les jus de fruits sont strictement des jus de fruits 100% pur jus. Que les mercredis et pendant les vacances scolaires, il s'agit de briquettes individuelles de 200ml alors que les autres jours de la semaine il s'agit de bouteilles de jus servis dans des verres de cantine. Donc les quantités servies sont contrôlées.

La notion de grande faim/petite faim ne serait plus d'actualité ?

La quantité de jetons semble insuffisante, mais ce mode de fonctionnement semble rentré dans les habitudes que ce soit pour les agents ou les enfants. En effet, ¾ des enfants utilisent la notion de grande faim et petite faim par rapport à l'assiette témoin qui leur est proposé. Pour mémoire, cette assiette témoin représente les grammages du GEMRCN.

Des jetons devraient être remis en circulation.

Les parents d'élèves remontent que des enfants ont faim, que les quantités servies semblent diminuer surtout ces dernières semaines et qu'il n'est pas toujours possible de se resservir.

Elior souligne que lorsqu'un menu comprend une double garniture, il n'y a effectivement pas souvent de reste. Ou alors des légumes alors que les enfants souhaiteraient plus de féculents. De plus lorsqu'il y a un panachage, la quantité de féculent servie et donc commandée est alors réduite du fait du principe de double garniture.

Il semble y avoir des restes régulièrement mais pas systématiquement.

La FCPE propose qu'un AUDIT puisse être réalisé auprès des enfants par un stagiaire diététicien par exemple. Ce qui permettrait d'identifier si les enfants ont faim car les quantités sont insuffisantes ou si c'est parce qu'ils ne mangent pas tous les composants des repas. Elior insiste sur le fait que les grammages GEMRCN sont respectés mais que ces grammages sont identiques de 6 à 10ans et que pour autant un CP et un CM2 n'ont pas le même appétit. Il en est de même pour la maternelle, un enfant de PS a les mêmes quantités qu'GS... l'idée de l'AUDIT n'est pas abandonnée mais il faut davantage investiguer et préciser les jours ou les enfants ont faim.

Mme Bernard propose qu'un questionnaire soit proposé aux parents pour connaître leurs habitudes alimentaires. Elle souligne d'ailleurs qu'une quantité très importante de fromages est régulièrement jetée. Le fromage étant auparavant très apprécié, il semble délaissé ces dernières années. La FCPE va réfléchir à ce questionnaire.

Les parents d'élèves FCPE et CAAPE questionnent sur les méthodes de réajustement des commandes.

Les commandes sont basées à 80% sur le nombre d'inscrits + sur la consommation de l'année passée.

Si un enfant est inscrit le jour J, un repas lui sera servi mais pas forcément le même que ses camarades puisque l'inscription dans ce cas n'a pas respecté le délai des 72h.

Mme Bernard insiste sur l'importance de bien inscrire et désinscrire les enfants à la cantine afin d'éviter le gaspillage et d'aider dans la gestion des commandes repas.

Le raccourcissement du délai d'inscription est rapidement évoqué à nouveau. Mme Bernard précise que le gaspillage a été réduit ++ en parti grâce à ce délai. La FCPE demande des chiffres précis afin de communiquer aux parents ce bénéfice et pouvoir les motiver au respect de l'inscription et la désinscription. Mme Bernard répond qu'ils seront bientôt communiqués mais qu'ils avoisinent les 30% de gaspillage en moins entre mai et décembre

FCPE demande la fiche technique des barquettes de réchauffe

Elior va nous la communiquer. Il n'y a pas de manipulation ni de bac gastro, tout est bien réchauffé dans la barquette biodégradable en maïs

CAAPE demande si la mairie a des infos sur la cuisine centrale

Mme Bernard répond qu'un groupe de travail est en cours mais qu'elle ne peut pas communiquer d'info actuellement

La CAAPE demande des infos sur ce qui s'est passé vendredi dernier à Paul Bert

Mme Bernard explique que du matériel de cuisine a été changé et qu'elle travaille avec une société qui propose du matériel reconditionné. Cette société devait reprendre 2 fours anciens et lui livrer 2 nouveaux fours équivalents reconditionnés. Vendredi dernier, les fours ont donc été réceptionnés mais il y a eu beaucoup d'aléa pour leur mise en route. L'un était plus petit que le précédent et le deuxième s'est mis à dysfonctionner lors du branchement, ce qui a créé un retard lors du service. Elle précise que tous les enfants ont eu un repas et qu'ils ont mangé chaud.

Un SMS a été envoyé aux parents via une application

Revue du menu

09/01 : croque veggi + boulgour

11/01 : sauce olive remplacée par jus de viande + frites

12/01 : ajout fromage

16/01 : haricots verts à la place des poireaux

19/01 : pomme de terre vapeur

25/01 : jus de fruit du gouter remplacé par fruit à croquer

30/01 : + fromage blanc aux fruits

02/02 : la crêpe choco n'est pas bonne, on met le moelleux myrtille citron à la place

01/02 : compote pomme mures à la place du moelleux

07/02 : purée de pomme de terre à la place des brocolis

09/02 : colin sauce rougail + semoule (les frites ont été déplacé)

08/02 : jus de fruit du gouter remplacé par compote pomme fraise

14/02 : œuf dur en entrée

16/02 : rillettes sardines en entrée avec pain spécial

Remarque : on laisse 2 jus de fruits/semaine au gouter pendant les vacances scolaires uniquement

FCPE remarque qu'il y a peu de légumes secs proposés. Voir si pour les prochains menus on peut avoir une purée de pois cassés ou des pois chiche par exemple.

Pois chiche semble compliqué car difficile de les trouver non appertisé et cuisson longue ++

Prochaine commission : 18/01 à 10h