

COMMISSION MENU CHAVILLE

Date : 23 septembre 2024

Présents :

a) Mairie :

Bérangère LE VAVASSEUR, présidente de la commission menus
Nelly BERNARD, directrice de l'éducation et de la propreté des bâtiments
Corinne SAVARY, élue conseillère municipale ESS et résilience alimentaire
Christophe BIDAUX, responsable cuisine centrale Chaville

b) Elios :

Myriam SALEK
Judith SAID LEROY (diététicienne)
Valérie NICOLAI

c) Représentants parents d'élèves :

Juliette BAHRAMI (FCPE)
Vincent MARTIN (CAAPE)

Minutes :

Communications :

- ~~An nouveau~~ 5 composants pour le repas depuis **le dernier trimestre 2023-2024**
- Temps de repas identique à l'année dernière à savoir :
- 40-45 minutes en maternelle
- 30 minutes en élémentaire
- Le repas « festif » de des fêtes de fin d'année est prévu le jeudi 19 décembre
- Double choix sur le repas rappel : uniquement en primaire ; concernant le menu quand 2 propositions c'est la première ligne qu'il faut retenir pour les maternelles.
- Le système de jetons petite faim/grande faim (uniquement en élémentaire) n'est plus mis en place, la question est posée directement aux enfants. **Un rappel va être fait aux enfants sur cette possibilité.**
- Dernière commission menu sous ce format, le contrat avec Elios va prendre fin en décembre 2024.
- La demande de changer l'horaire pour avancer la partie avec les représentants de parents d'élèves en début de matinée a été notée, en réflexion.

Plaintes et remontées parents :

Enfant sortant de cantine mais ayant encore faim :

Il reste souvent des entrées mais les enfants ne demandent que rarement à en reprendre, pour les parents ☹ ne pas hésiter à le rappeler aux enfants ; pour le personnel du service bien rappeler aux enfants les règles.

Il est demandé qu'une explication soit à nouveau faite aux enfants par le personnel de cantine et/ou animateurs, et ceci régulièrement, sur la possibilité de se resservir en entrée et le principe Petite/Grande faim pour le plat.

Il manque de nourriture en fin de service (CM2) :

Difficile d'investiguer sans plus d'information ; les associations mettent en place un fichier afin que les parents puissent remonter facilement les informations. Il faut bien communiquer auprès des parents afin qu'ils pensent à bien indiquer l'école et le jour.

Retour des soupes « insipides » :

Les soupes servies sont préparées à partir de légumes frais mais en limitant volontairement le sel notamment et en faisant un choix de légumes au goût moins prononcés pour limiter le rejet par les enfants.

Sandwichs peu variés pendant les vacances d'été, quand plusieurs pique-niques sont organisés la même semaine :

Le choix est maigre pour les sandwichs : jambon de volaille/fromage/crudités. Le thon n'est que peu apprécié par les enfants. Et en proposant un sandwich au fromage, pas de viande.

Il est rare que les enfants subissent ce cas.

Jus de fruits au goûter indispensables ?

C'est maximum une fois/semaine, pour varier un peu. La mairie et Elios ont conscience que c'est un aliment plaisir, il est difficile de varier.

Changement de prix en janvier suite au marché transitoire ?

Le tarif ne sera pas impacté par le marché transitoire et restera stable. **Ce sont les modalités d'inscription qui vont changer.**

Révision des pénalités pour les repas commandés mais non consommés :

A la suite du Conseil municipal, une grande communication sera faite auprès des parents sur les nouvelles modalités.

Suggestion : Mise en place d'un système d'évaluation par les élèves **par les parents d'élèves ?** Cela permettrait en plus de voir l'impact qu'aura la mise en place d'une cuisine centrale avec l'historique constituée. Par exemple 3 niveaux de note (insuffisant, bien, très bien) pour quantité, qualité et variété.