

Compte rendu de la commission des menus du mardi 8 mars 2022

Présent(s) :

Mairie :

Mme Claude Magnette (adjointe au maire, déléguée à la culture et à la petite enfance et commission des menus), Mme Aline David (conseillère municipale à l'éducation) et Mme Sabine Lagarde (directrice des affaires générales et de la proximité), secrétaire de séance.

Yvelines Restauration : Mme Fortier Céline, diététicienne d'Yvelines Restauration.

Responsables Animation et Offices :

Mme Véronique Makhoulouf (responsable du périscolaire), Mme Marie-Ange Macedo (responsable office maternelle Herriot), Mme Grace Dos Santos Afonso (responsable cuisine centrale des Cendrières), Mme Danièle Ruppert (office élémentaire Herriot).

Représentants des parents d'élèves :

Maternelle Cendrières : Mme Desmaison, API
Maternelle et élémentaire Herriot : Mme Coulonnier, FCPE
Elémentaire Cendrières : Mme Beyer, RPE
Elémentaire Herriot : Mme Bonnaud, FCPE

Représentants des élèves :

Elémentaire Cendrières : Agathe Cruchet
Elémentaire Herriot : //

Excusé(s) : //

Tour de table de présentation.

1 - Retour sur les menus servis depuis début janvier 2022

Marie-Ange Macédo :

13 janvier : omelette non appréciée par les enfants

YR : il s'agissait d'un jour de grève, en remplacement de la raclette qui était un bon menu à proposer ultérieurement aux enfants.

14 janvier : tortellini aux épinards, sans plus. La sauce est trop juste, c'est sec.

YR : Est-ce que les enfants ont quand même mangé ? Les pâtes absorbent la sauce à la réchauffe. La sauce a été augmentée. Proposition de mettre des barquettes de sauce en plus pour servir à la demande.

21 janvier : maternelle Herriot : tarte au flan aux 3 fromages, les enfants n'ont pas aimé. Les fromages sont trop forts en goût.

YR : Emmental, camembert, type quiche. Point sera fait, travail sur la recette - revoir la fréquence. Il s'agit d'un produit qui n'est peut-être pas adapté aux enfants.

.../...

10 février : le riz cantonais, les enfants n'ont pas aimé.

YR : Nous ne le représenterons pas immédiatement – cette recette est à revoir entièrement pour une nouvelle proposition l'année prochaine.

Yaourt bio local : ouverture très difficile.

YR : Sera vu avec notre fournisseur

4 février : yaourt présentait des grumeaux, les enfants n'ont pas aimé.

YR : Il s'agit d'un yaourt artisanal – La recette sera revue pour équilibrer le goût et le sucre donc il sera moins artisanal car modifié.

3 jours de suite de petites boulettes végétales

La Covid a engendré une situation très compliquée ce qui entraîné des remplacements de plats de dernière minute.

28 février : émincé de blé sauce forestière – déception par rapport au poulet

YR : c'est très compliqué – produit très vendu pour les adultes – les enfants sont étonnés et s'attendent au poulet.

01 mars : beignets au chocolat très apprécié

Mme Coulonnier : beaucoup de kiwis vert sont souvent durs. Possibilité du kiwi jaune ?

YR : le prix est différent – il n'y a pas de Kiwi gold bio. Il s'agit d'un problème récurrent même si nous avons déjà échangé avec notre fournisseur. Nous pouvons réduire les kiwis.

Grace : Les kiwis sont conservés pour murir et sont servis ultérieurement aux enfants pendant le centre de loisirs.

Mme David :

15 février : grammage du steak haché, nuggets, même grammage pour maternelle et l'élémentaire.

YR : La réglementation prévoir 70 grammes pour les élémentaires donc les maternelles ont plus.

Mme Coulonnier : Les enfants du second service se plaignent ne pas avoir assez à manger.

Grace : les enfants ont ce qu'il faut. S'ils ne mangent pas, c'est qu'ils n'aiment pas. Le premier service est réservé aux petits, le rab des petits est conservé en chauffe pour le second service.

Claude Magnette : pour pouvoir étudier, il faut absolument noter la date afin d'avoir le menu servi. Il y a toujours du rab.

YR : l'appétit des enfants est très différencié.

Mme Beyer propose une recette avec des épinards crus qui devrait être appréciée par les enfants.

YR : les épinards crus voyagent et se conservent très difficilement

Mme Magnette : lorsque le repas est passé en chauffe, il ne peut pas être resservi ultérieurement. Les commandes sont passées en rapport d'un prévisionnel fixé par les inscriptions sur le portail famille.

S'il arrive qu'une quantité importante de nourriture reste après un repas, c'est que les enfants n'ont pas aimé.

Les yaourts, les fruits sont conservés pour les goûters des enfants du centre de loisirs ou du périscolaire.

L'idée d'un compost est bonne mais le compost collectif est difficile à gérer. Il faut respecter les règles d'hygiène. Lors de la première semaine du développement durable, une exposition sur le compost est programmée au lycée et à la bibliothèque.

Mme Desmaison : Quelles sont les fruits proposés ? une observation des parents évoquait un manque de variété

Mme Magnette : Pomme, poire, kiwi, banane, kaki..., la loi Egalim régleme les fruits bio, il y a une large proposition. Le respect de la saisonnalité est à prendre en compte également.

Mme Demaison : Peut-on proposer une compote en échange ?

Mme Magnette : une compote n'est pas un fruit cru tout comme la salade de fruits. Il faut veiller à la présence de crudités.

YR : Le cadre juridique doit être suivi.

Mme Magnette : il faut essayer les nouveaux plats en vue de faire évoluer les menus. Selon les retours, ces derniers sont adoptés ou pas.

.../...

Parents : Peut-on évoluer avec les contenants ?

YR : En plastique aujourd'hui, ces contenants seront interdits en 2025. Les barquettes en cellulose ou en carton sont proposées à l'étude. Ce délai est nécessaire pour mener une étude et des tests avec nos deux fournisseurs. Le lavage des barquettes pour être réutilisées n'est pas possible pour l'alimentaire. - Attention à l'intoxication alimentaire. Actuellement il n'y en a pratiquement plu. Les responsabilités sont importantes. Le contact de la nourriture (-24 heures) dans la barquette, la réchauffe est très cadrée pour ne pas entraîner de détérioration de la barquette.

CM : des tests sont faits pendant les vacances scolaires ou les mercredis lorsqu'il y a moins d'enfants qui fréquentent le service.

Mme Desmaison : Une maman se plaint des goûters servis pendant le centre de loisirs ou le mercredi. Véronique Makhoulf: les goûters sont achetés à Carrefour. Sans prendre les premiers prix, une attention est faite sur la gamme du produit (Nutri-score A) – céréales, laitage, biscuits, fruits...

Claude Magnette : Un encart sur le goûter idéal se trouve dans le guide périscolaire, celui-ci pourrait être affiché dans les différents accueils périscolaires.

Marie-Ange Macédo : En restauration scolaire, toute la traçabilité des produits est faite tous les jours et conservée un an.

Point Covid : distribution des repas non servis (écarts entre la commande et le nombre d'enfants présents) au carrefour des solidarités – facturation à la présence uniquement. Nous n'avons pas prévenu les parents pour ne pas avoir de recrudescence d'absence en restauration sans que le service éducation soit prévenu. A compter de la rentrée de mars, la facturation sera établie selon le cadre général. Les familles devront ainsi fournir un justificatif d'absence dans les conditions prévues dans le livret périscolaire.

2 - Lecture des menus de la période du 28 janvier au 7 juillet 2022

Du 28 mars au 1^{er} avril 2022 : Sans observation

Du 4 au 8 avril 2022 : Sans observation

Du 11 au 15 avril 2022 : Sans observation

Du 18 au 22 avril 2022 : Sans observation

Du 25 au 29 avril 2022 vacances scolaires : Sans observation

Du 2 au 6 mai 2022 vacances scolaires : Sans observation

Du 9 mai au 13 mai 2022 :

- Marie-Ange : jeudi 12 mai : la salade verte ne plaît pas aux enfants.
- YR : remplacement par une salade d'haricots rouges (essai avec une attente du retour)

Du 16 au 20 mai 2022 :

- Mme Magnette : jeudi 19 mai - Est-ce que les ananas sont épluchés par les agents ? Oui Proposition d'achat d'appareils à éplucher.

Du 23 au 27 mai 2022 : Sans observation

Du 30 au 3 juin 2022 : Sans observation

Du 6 au 10 juin 2022 : Sans observation

Du 13 au 17 juin 2022 :

- YR : Pour compléter, proposition de barquettes de sauce dans les offices pour accompagner les Tortellinis.

.../...

Du 20 au 24 juin 2022 :

- Mardi 21 juin Tarte flan aux fromages sera remplacée par des paupiettes nature
- Vendredi 24 juin: repas végétarien : merlu remplacé par des quenelles

Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022 : Sans observation

Du 4 au 7 juillet 2022 : Sans observation

La prochaine commission menus aura lieu le mardi 17 mai 2022 à 18 heures en mairie.