

Commission des menus du 13 février 2023



Personnes présentes :

Madame Berri-Berri, Maire adjointe déléguée aux affaires scolaires, périscolaires et enfance
Madame Pesnaux, Présidente Directrice Générale de la société Armor Cuisine
Madame Regini, Coordinatrice Enfance / Jeunesse
Madame Dupuy, Pôle enfance
Madame Javelle, Personnel en charge de la restauration scolaire
Madame Delaporte, Représentant parents d'élèves de l'école Moulin
Madame Blanchard, Représentant parents d'élèves de l'école R. Gouzy
Madame Zehani, Représentant parents d'élèves des école O. E. Bled et F. Picot
Madame Godebin Lopes, Représentant parents d'élèves de l'école F. Picot
Monsieur Gueye, Représentant parents d'élèves de l'école des Chicotets

Personnes excusées :

Monsieur Saint-Martin, Maire de MOUROUX

Début de la commission à 14h00

- ✓ Mme Berri-Berri demande un tour de table afin que chacun se présente.

Choix des menus par Mme Regini (avec les propositions des directeurs des structures) pour les accueils et les restaurations de Moulin et des Chicotets, puis par Mme Javelle pour les restaurations F. Picot et R. Gouzy.

- ✓ Concernant les pique-niques de fin d'année, nous verrons plus tard si les maternelles souhaitent un pique-nique aussi. Le pôle enfance verra avec Mme Quirici (responsable des restaurations élémentaires) quel menu elle souhaitera et si la date devra être modifiée. Le pique-nique de fin d'année sur l'école élémentaire a toujours été instauré par Mme Quirici en fin d'année afin que les enfants puissent avoir un vrai pique-nique dans la cour de l'école et non à table.
- ✓ Lors du choix des frites, Mme Pesnaux explique que seules des frites au four sont proposées car les friteuses sont souvent interdites car il faut beaucoup de normes à respecter (hottes...). En ce moment il y a en plus des pénuries de frites au four ce qui explique les modifications de menus de dernières minutes. Mouroux ayant des friteuses, le pôle enfance reviendra vers Mme Pesnaux pour lui spécifier les lieux où nous pouvons commander des frites pour friteuses (e-mail à faire début mai au plus tard).
- ✓ Mme Javelle demande s'il est possible de commander des bouteilles de Ketchup pour certains plats, le pôle enfance passera commande après avoir reçu la quantité nécessaire.
- ✓ Mme Pesnaux nous explique que beaucoup de pénuries perturbent les possibilités de menus, mais à tout cela s'ajoutent les nombreuses grèves qui les force à modifier les menus choisis au départ afin de limiter le gâchis alimentaire.

Echanges concernant les différents aliments :

- ✓ Mme Godebin Lopes se pose des questions concernant les propositions de laitage.
- ✓ Mme Pesnaux explique que les propositions de menus suivent un plan alimentaire créé par des diététiciens.

- ✓ Mme Godebin Lopes demande pourquoi les enfants semblent ne pas apprécier les légumes à la restauration, n'y aurait-il pas possibilité de les rendre plus appétissant ?
- ✓ Mme Pesnaux explique que beaucoup d'efforts sont fait par Armor Cuisine pour faire apprécier les légumes (bouillons, cuisson, margarine, assaisonnement...)
- ✓ Mme Zehani pose la question de la semoule qui peut être très sèche.
- ✓ Mme Javelle explique que les enfants selon leur goût mélangent avec la sauce qui accompagne la viande.
- ✓ Mme Godebin Lopes demande pourquoi les légumes proposés ne sont pas basés sur ce que les enfants préfèrent.
- ✓ Mme Pesnaux explique que les goûts et remontées sont différents selon des communes et les goûts des enfants.
- ✓ Dans les exemples donnés par Mme Regini ou Mme Javelle, il y a le fait que bien souvent lors des choix de radis, les enfants ne mangent que le beurre ou, lors des choix de concombres, s'ils sont en rondelles, les enfants mangent mais s'ils sont en cubes, les enfants n'aiment pas. Certaines sauces ne sont pas appréciées ou les plats avec des olives noires.
- ✓ Mme Regini explique que le moment de restauration sert à découvrir de nouvelles saveurs, il faut que les enfants puissent goûter.
- ✓ Mme Zehani demande où nous en sommes au niveau du gaspillage alimentaire.
- ✓ Mme Berri-Berri explique que nous sommes loin des gâchis dûs au Covid car il y avait des absences de professeurs et d'enfants imprévisibles.
- ✓ M. Gueye demande comment fonctionne les goûters.
- ✓ Mme Regini explique qu'un goûter est proposé le soir au périscolaire avec 2 composants issus de commandes effectuées à Carrefour Market (par les équipes d'animation) et des fruits ou laitages de la restauration.
- ✓ Madame Zehani demande si lorsqu'un enfant est absent pour maladie, la restauration lui reste facturée ?
- ✓ Mme Dupuy lui explique qu'une journée de carence est appliquée dès que le pôle enfance est prévenu (par écrit) puis les autres journées sont annulées au fil de l'absence de l'enfant. Un justificatif médical n'est demandé que pour les mercredis ou les vacances.

Problématiques rencontrées :

- ✓ Mme Berri-Berri explique que le 06/02 le menu avec du porc était très gras et les enfants comme les adultes n'ont quasiment pas mangé.
- ✓ Mme Pesnaux est très étonnée car les grignotines sont justement très peu grasses habituellement, elle se renseignera.
- ✓ Mme Regini explique que pour le menu de la chandeleur, les dernières crêpes baignaient dans l'huile au fond du plat.
- ✓ Mme Pesnaux pense que c'est dû au chocolat car les crêpes n'étaient pas grasses.
- ✓ Mme Regini explique que la peau des saucisses de Strasbourg se détachent et pourrait être dangereuse lorsque les enfants mangent.
- ✓ Mme Pesnaux explique que lors des essais de cuisson il n'y avait pas de souci, elles ont dû subir une cuisson trop importante.
- ✓ Mme Regini remonte le fait que les tomates farcies sont excellentes et appréciées par tous.

- ✓ Mme Regini explique que le gratin de choux fleur était beaucoup trop sec et sans fromage.
- ✓ Mme Pesnaux explique que les gratins sont faits différemment, le fromage n'est plus mis au-dessus mais mélangé aux différents ingrédients.
- ✓ Mme Regini remonte le fait que le jour des moules-frites, dans les barquettes adultes il y avait des morceaux de coquille mélangés aux moules.
- ✓ Mme Pesnaux remontera cette information à son fournisseur.
- ✓ Mme Zehani demande si les entrées disparaîtront plus tard des menus.
- ✓ Mme Regini explique que le choix a été fait de prendre un menu à 4 composants plutôt que 5 auparavant afin de limiter le gâchis. Cette modification nous laisse le choix de retirer l'entrée, le laitage ou le dessert.
- ✓ Mme Godebin Lopes demande quels sont les retours de goût par rapport aux enfants.
- ✓ Mme Javelle explique que leur préférence se tourne plus vers les plats de pâtes, de féculents... Et le gâchis est plus important avec les légumes.
- ✓ Mme Zehani demande si des compléments sont donnés aux enfants quand ils laissent beaucoup d'aliments de côté.
- ✓ Mme Javelle explique qu'il y a deux morceaux de pain possible et les enfants sont incités à goûter mais ce n'est pas toujours accepté par les enfants...
- ✓ Mme Berri-Berri demande si avec toutes les augmentations prévues des matières premières dues à l'inflation, une révision des tarifs d'Armor cuisine est envisagée.
- ✓ Mme Pesnaux explique que la formule de révision des tarifs sera appliquée comme prévue mais on ne connaît pas encore toutes les tendances, il faudra voir dans quelques temps. Il est possible qu'il y ait aussi des modifications de lois comme par exemple la loi Egalim qui a donné beaucoup de travail afin d'adapter avec les goûts des enfants, la possibilité de proposer un menu végétarien et qu'il devienne habituel. Les recettes doivent être adaptées en fonction des remontées des clients pour éviter un grand gâchis alimentaire.
- ✓ M. Gueye explique les problèmes qu'il a pu rencontrer concernant la restauration et la difficulté pour les parents de connaître le comportement des enfants face à la restauration collective. Il est parfois difficile de savoir le ressenti de son enfant et s'il s'alimente correctement. Il en profite d'ailleurs pour remercier l'équipe d'animation pour son suivi et son soutien, le professionnalisme dont ils font preuve par rapport aux enfants. Il demande si au niveau des inscriptions scolaires en première année de maternelle, il serait envisageable d'expliquer aux parents comment communiquer face à des soucis mais aussi d'expliquer quelles sont les attentes lorsqu'un enfant entre à l'école et va à la restauration scolaire.
- ✓ Mme Regini explique qu'en effet, certains enfants boivent encore le biberon, ne savent pas se servir de couverts et ne mâchent pas.
- ✓ Mme Berri-Berri explique qu'en cas de souci, les parents peuvent écrire un mot dans le cahier des maitresses afin que l'équipe d'animation puissent connaître les interrogations des parents. Si un problème est détecté au niveau d'un enfant, les animateurs n'hésitent pas à alerter les parents. Avant, les ATSEM mangeaient avec les enfants de première année donc dès le soir, les parents pouvaient avoir un contact avec la personne en charge de leur enfant. Aujourd'hui c'est plus compliqué mais les animateurs sont vigilants.

La prochaine commission aura lieu le lundi 12 juin à 14h.

Fin de la commission : 16h00