

Commission des menus du 29 février 2024



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 Bellerose, Responsable en charge de la restauration scolaire élémentaire
Madame De Castro, Représentant parents d'élèves des école O. E. Bled
Madame Muzy-Feugret, Représentant parents d'élèves de l'école F. Picot
Madame Blanchard, Représentant parents d'élèves de l'école Gouzy
Madame Da Rocha, Représentant parents d'élèves de l'école Moulin
Monsieur De Pablo, Représentant parents d'élèves de l'école des Chicotets

Personnes excusées :

Monsieur Saint-Martin, Maire de MOUROUX

Début de la commission à 09h30

- ✓ Mme De Castro remercie Mme Berri-Berri d'avoir accepté que les parents d'élèves puissent connaître les choix de menus en amont de la réunion.
- ✓ Mme Berri-Berri remercie les parents d'élèves de s'être tous déplacés, que toutes les écoles soient représentées.
- ✓ Mme De Castro demande quelles sont les obligations à respecter dans les choix de menus ?
- ✓ Mme Pesnaux explique que nous sommes sur 4 composants dont seul le plat est une obligation.

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 Bellerose (avec les propositions des enfants) pour les restaurations F. Picot et O.E. Bled.

- ✓ Mme Berri-Berri explique qu'elle ne voit pas de souci au fait que les parents proposent leurs idées ou des modifications.
- ✓ Mme Regini explique que les directeurs font les choix en fonction et en accord avec les enfants et que ce doit être la priorité pour éviter du gâchis.
- ✓ Mme Blanchard demande quels types d'aliments sont le plus souvent présents dans ce qui reste dans les assiettes.
- ✓ Mme Bellerose explique que se sont principalement les légumes.
- ✓ Mme Regini explique que les aliments sont bien séparés durant le service car beaucoup d'enfants ne toucheront pas un aliment qu'ils aiment si celui-ci touche quelque chose qu'ils n'aiment pas. Visuellement les plats sont aussi plus agréables. Par exemple les hachis.
- ✓ A ce propos, il est demandé à Mme Pesnaux comment les hachis sont préparés car la viande n'est pas toujours homogène dans le plat et donc les parts sont compliquées à faire.
- ✓ Mme Pesnaux explique que chez Armor, les plats sont remplis à la main et donc normalement équilibrés

mais une différence peut être possible.

- ✓ M. De Pablo pense que le fromage est peu représenté dans les choix
- ✓ Mme Regini explique que bien souvent il se retrouve dans le gâchis.
- ✓ Mme De Pablo demande pourquoi un composant est retiré plutôt que de proposer de tout aux enfants sur le repas.
- ✓ Mme Regini explique que cette décision a été prise pour limiter un gâchis considérable.
- ✓ Mme Berri-Berri explique que le choix dans les menus reste important et permet toujours d'être équilibré.
- ✓ Mme De Castro demande pourquoi les oléagineux sont si peu présents et explique que les produits laitiers sont beaucoup moins indispensables que les fruits.
- ✓ Mme Pesnaux explique que certains aliments sont évités pour cause d'allergies.
- ✓ Mme De Castro demande si les compotes proposées contiennent des sucres ajoutés.
- ✓ Mme Pesnaux assure que non.
- ✓ Mme De Castro souhaiterait que les fruits de saison soient plus souvent choisis, les parents d'élèves de l'école O.E. Bled préféreraient des fruits car les enfants seraient moins affamés le soir. Les fruits sont plus rassasiants. Le repas du midi représente 40% de l'apport journalier et beaucoup de familles ne peuvent aujourd'hui proposer chez eux de la diversité.
- ✓ Mme De Castro demande si des potages peuvent être choisis ?
- ✓ Mme Bellerose explique que nous n'avons pas le matériel nécessaire
- ✓ Mme De Castro demande s'il est possible de connaître la composition des menus ?
- ✓ Mme Dupuy explique que tout est noté sur les menus qui sont affichés devant les écoles et publiés sur le site de la ville.
- ✓ Mme De Castro explique que les menus affichés ne sont pas forcément ce qui est servi.
- ✓ Mme Dupuy explique qu'il y a eu quelques erreurs dernièrement qui étaient dues à une erreur dans le logiciel du prestataire mais l'information a été remontée au pôle enfance et tout a normalement été résolu.
- ✓ Mme De Castro demande s'il est possible que le personnel de mairie (restauration ou encadrant) ou enseignant, puisse fournir des photos des plats afin de remonter des informations aux parents d'élèves, tout cela sans être en désaccord avec la Mairie ?
- ✓ Mme Berri-Berri explique que les dysfonctionnements quels qu'ils soient doivent être remontés au pôle enfance (avec photo ou non). Le pôle enfance se charge ensuite de prévenir les responsables ou les prestataires. Mme Berri-Berri montre certaines photos qui ont pu être envoyées au pôle enfance pour résoudre un problème.
- ✓ Mme Pesnaux explique qu'il est naturel qu'on lui remonte en direct s'il y a des soucis afin qu'elle puisse expliquer pourquoi cette situation a pu se produire et améliorer les prestations.
- ✓ Mme Regini explique que nous demandons du factuel aux équipes donc il est possible de prendre des photos pour envoyer aux responsables de services ou au pôle enfance.
- ✓ Mme De Castro puis Mme Muzy-Feugret expliquent qu'il y a très souvent des remontées faites aux parents d'élèves concernant les proportions servies.
- ✓ Mme Bellerose explique qu'un travail est effectué sur ses équipes concernant ce souci de parts servies.
- ✓ Mme Regini évoque la soirée des CM2 et Mme Pesnaux explique que si nous commandons des repas les commandes doivent être effectuées 3 semaines à l'avance.
- ✓ Le pique-nique de fin d'année pour toutes les restaurations aura lieu le vendredi 05 juillet :
Menu : tomates cerises/ jambon/beurre/Chips/Brownies en sachet (nous évitons les aliments compliqués à manger lors d'un pique-nique).

La prochaine commission aura lieu le 30 mai 2024 9h30.

Fin de la commission : 11h10