

COMPTE-RENDU

Objet : Collectif Temps du Midi

Date : 9/06/2026

DIRECTION DE L'EDUCATION – service restauration

INTERVENANTS	FONCTIONS
ORGANISATEURS	
Lamia DURAND	Maire adjointe déléguée au scolaire, à l'enfance et à la restauration collective
Olivier BIRE	Directeur de l'éducation
Jean-Baptiste KELLAL	Responsable du service Entretien / Restauration
Hervé BALSAN	Responsable Technique Entretien / Restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Sebastien ROLLAND	Directeur des temps de l'enfant
Parents/participants	Marion KURINCKS (FCPE Weiss), Sabrina LEROUX (FCPE Jammes/Samain), HUGUENN CLEMENT Thomas (FCPE Corot/Samain, Sandra BELLIN (FCPE Gide), Marc DOZ (Parent Samain).

1/ Présentation du “Bien Mangé !” des mois de mars, avril et mai 2026 :

Voir le document PPT en pièce jointe

- Le service restauration explique qu'il a été redemandé aux équipes de compléter les notes d'appréciation des plats (de 1 à 4) par un commentaire qui permet de déterminer ce qui a plu ou déplu aux enfants et de faire un retour à la cuisine de Trappes pour d'éventuelles modifications de sauces, de recettes, de combinaisons d'ingrédients...
A ce jour, ces commentaires restent insuffisants – sujet à retravailler.

2/ Les questions/sujets évoqués par les parents :

- La fréquence des soupes : elles sont prévues une fois par semaine de mi-octobre à mi-mars.
Les soupes au vermicelle : souhait de retravailler la texture trop épaisse
- Les lasagnes servies le 7 avril : la quantité servie semblait insuffisante et ce plat industriel peu appétissant. Le choix du plat industriel s'explique par la présence d'un lundi férié et l'incapacité pour la cuisine de proposer un plat fait maison. Concernant les quantités : elles correspondent normalement aux recommandations du GEMRCN. Il est demandé aux équipes des offices de procéder à des vérifications (pesées).
- Viandes cuisinées en "sautés" : elles sont parfois un peu dures (pas de retour de ce type de la part des équipes)
- Les sauces : elles sont faites "maison"
- Concernant les allergènes et notamment la forte présence de céleri dans les plats : les allergènes sont communiqués par les fournisseurs. Les fonds de sauce et les légumes surgelés contiennent quasi systématiquement du céleri ou des traces de céleri.
La cuisine de Trappes ne possède pas de légumerie et la mise en œuvre de légumes frais est très contraignante.
- Produits ultra transformés : Certains produits végétariens sont industriels et ultra transformés. Est-il possible de les éviter ? La cuisine centrale est labellisée ECOCERT 2 depuis le 1er janvier 2026, ce qui lui impose de produire à minima 70 % de "fait maison", ce qui réduit le nombre de plats industriels proposés.
- Fiches produits : les parents demandent à pouvoir consulter les fiches produits lors du prochain collectif temps du midi.
- La FCPE renouvelle sa demande auprès de la commune d'organiser un temps avec des parents, afin de leur faire goûter les productions de la cuisine centrale.
- Gestion des PAI : Dans un objectif de simplification des démarches pour les familles, il a été décidé, en accord avec l'inspection académique, une nouvelle organisation pour les PAI. À compter de la rentrée scolaire 2026-2027, un seul document PAI sera établi pour l'école et le périscolaire.
- La question de la formation des agents sur l'utilisation des auto-injecteurs d'ANAPENest posée. La commune doit étudier ce point.

Modification et validation des menus pour la période de juillet, août et septembre 2026 :

Généralité : il est évoqué que les plats sont souvent trop relevés ou épicés pour les enfants, en particulier en maternelle. Il est demandé une vigilance à la cuisine centrale sur ce point.

Au niveau des fromages, voir si possible de remplacer le “Petit Billy” par une bûche de chèvre plus classique.

Il est demandé de faire un focus particulier sur certains plats pendant cette période de menus que nous avons signalé par la mention “ 🍴 🗨 **Retour dégustation**”.

○ JUILLET/ AOÛT :

- LE 16/07 (idem 13/08) :
 - Pour le cœur de merlu à la mangue, il est précisé que c’est la sauce qui est à la mangue.
 - Le yaourt à la fraise est remplacé par une salade de fruits.
- Le 22/07 : Saucisses végétales => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**
- Le 31/07 (idem le 28/08) : La bâtonnière de légume est remplacée par des haricots verts.

○ SEPTEMBRE :

- 01/09 : Poulet basquaise => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**
- 07/09 :
 - Suppression des abricots du tajine de légumes au poisson.
 - Tajine de légumes => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**
- 08/09 : Les lentilles sont remplacées par une purée de carotte.
- 11/09 :
 - La bâtonnière de légume est remplacée par des petits pois/haricots verts
 - Petits pois haricots verts => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**
- 14/09 : Les haricots rouges (à la tomate) sont remplacés par des haricots blancs.
- 17/09 : Parmentier de poisson => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**
- 22/09 : Calamars à la romaine => 🍴 🗨 **Retour dégustation.**