MAGNY-LES-HAMEAUX

COMPTE-RENDU

Objet : Collectif Temps du Midi

Date : 24/09/2026

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 Entretien / Restauration
Hervé BALSAN	Responsable Technique Entretien / Restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la Restauration
Farida BENABOUD	Responsable des Achats
Parents/participants	Delphine BRUNETEAU (FCPE Gide élémentaire), Élodie MELOU (AIPE Corot), MULLER Cyrielle (AIPE Weiss), Marc DOZ (Parent Samain), DROUET Damien (AIPE P. Prince), STERVINOU Anne (AIPE St-Exupéry), DE BEAULIEU Florence (AIPE St-Exupéry).

1/ <u>Présentation du "Bien Mangé !" de JUIN et JUILLET 2026</u> :

Voir le document PPT en pièce jointe

- Les tartes de saison froides aux légumes en entrée ne plaisent pas du tout.

  → la tarte proposée était à la courgette et n'a pas plu aux enfants.

- Le burger de poisson recomposé par les agents était trop sec et manquait de sauce.
  → A contrôler la prochaine fois qu'il sera proposé.
  → Contrôler également le Filet de poisson frais.

- Les pommes de terre grenaille sont peu appréciées à cause de la peau certainement.

- Les légumes couscous sont moyennement appréciés (ils sont servis à part de la semoule).
- Les fromages trop forts en goût, type camembert et bûche de chèvre ne sont pas très appréciés.
  → Il est demandé de pouvoir proposer un yaourt en alternative du fromage (double choix). Il est répondu que ce double choix sera déséquilibré et difficile à gérer car les enfants choisiront très majoritairement le yaourt. Il est proposé dans un premier temps de limiter les fromages trop forts en goût. Un double choix de deux yaourts de différents arômes peut être étudié.
  → Il est également demandé de mettre en place un affichage pour indiquer quand les fromages ou les yaourts sont de fabrication locale pour mettre en valeur les fermes auprès des écoles élémentaires.

- Une vigilance particulière est portée sur les enfants en élémentaire ayant des problèmes de perte de dents ou d'appareil d'orthodontie.
- Veiller à ce que les fruits soient prédécoupés.

2/ <u>Modification et validation des menus pour la période d'octobre, novembre et décembre 2026</u> :

- OCTOBRE :

  - 06/10 : Carotte à la crème et tarte à la noix de coco => 🍴💬 **Retour dégustation**.
  - 08/10 : changer la marinade du dos de colin. La confiture du goûter est remplacée par du chocolat.
  - 16/10 : Le blé ratatouille est remplacé par du blé à la tomate.

    → Les **calamars** sont très appréciés mais quand ils sont servis le mardi seule une partie des enfants en profite. **<u>Il faudrait les servir plutôt le jeudi.</u>**

- NOVEMBRE :
  - 06/11 : Menu U.S.A. => 🍴💬 **Retour dégustation**.
    → La salade coleslaw est remplacée par une salade de maïs et les frites par des potatoes.
  - 09/11 : la barre de céréale au goûter est remplacée par une crêpe.
  - 12/11 : le biscuit est remplacé par la barre de céréale du 02/11.
  - 20/11 : le chili végétarien est remplacé par des coquillettes bolognaises.
  - 23/11 : le gratin d'épinards et pommes de terre est remplacé par un gratin de pommes de terre et épinards.
  - 30/11 : Les lasagnes aux légumes sont remplacées par un gratin de pâtes aux légumes et la salade verte par des carottes rappées.

- DECEMBRE :

  - 04/12 : la saucisse végétale est remplacée par une omelette.
  - 17/12 : Date retenue pour le menu "festif" de Noël pas encore défini.
    → Il y aura une bûche au chocolat.

  - 24/12 : Le pavé de saumon sera remplacé par des calamars à la romaine.
  - 29/12 : Le moelleux au fromage est précisé au fromage blanc.

3/ <u>Questions diverses</u> :

- La "barre marbrée au chocolat équitable", proposée au goûter du 21 septembre dernier, semble avoir été bien appréciée.

- Les goûters : des parents trouvent que les goûters sont trop légers et souhaitent ajouter une 3ème composante. Il est répondu qu'un chiffrage sera réalisé pour estimer le coût de cette composante supplémentaire.
  Des parents se disent prêts à payer davantage pour que leur enfant bénéficie d'un goûter plus roboratif.

  L'idée d'un questionnaire sur le sujet des goûters est évoquée.

  Des parents souhaitent qu'un féculent et un légume soient systématiquement proposés dans les plats. La faisabilité reste à étudier car cela a un impact sur la production des repas.