



Compte-rendu Collectif du temps du midi

17 novembre 2021

Personnes présentes :

Mairie de Magny-les-Hameaux :

- ◆ Mme STELLA, Maire adjointe au scolaire et à la restauration scolaire
- ◆ M. BIRE, Directeur de l'éducation
- ◆ M. KELLAL, Responsable de la restauration
- ◆ Mme KALTENBACH, Responsable du service enfance, jeunesse et citoyenneté
- ◆

Parents d'élèves :

- ◆ Mme CAMPANACCI, AIPE L. Weiss
- ◆ Mme SOUMMAR, AIPE Saint-Exupéry
- ◆ Mme MOTARD, FCPE A. Samain
- ◆ Mme LEROUX, FCPE L. Weiss
- ◆ Mme BI RON, FCPE L. Weiss
- ◆ Mme BOUHALA, FCPE JB. Corot / A. Samain

Sodexo :

- ◆ Non représenté à ce collectif.

Point sur la prestation

QUESTIONS et REMARQUES diverses :

En l'absence de SODEXO à ce collectif, l'ensemble des questions ci-dessous est en attente de retour de leur part.

- ◆ Les parents d'élèves demandent s'il est possible d'avoir le double choix également pendant les vacances scolaires ?
- ◆ Dans les Pique-niques, nous avons demandé de remplacer la tomate par des tomates cerise ou autres crudités en bâtonnets mais cela n'est toujours pas réalisé.
- ◆ Les sandwiches des pique-niques sont moyennement appréciés ; peut-on avoir d'autres variétés ?
- ◆ Sodexo peut-il nous transmettre les Tops et le Flops ?

La commission fait le constat que ses demandes ne sont régulièrement prises en compte puisque les mêmes écarts reviennent sans cesse dans les menus, comme par exemple ne pas combiner un fromage suivi d'un dessert lacté mais de finir par un fruit dans ce cas-là.

- ◆ Constat concernant les fruits : Certains fruits sont de trop grande taille (pommes, oranges...) et ne sont pas adaptés à l'appétit des enfants, ce qui génère beaucoup de gâchis. SODEXO peut-il réfléchir à un approvisionnement différent sur ces fruits (petites pommes)

EVOLUTION DU COLLECTIF :

La commune invite les parents à échanger sur les sujets qu'ils souhaiteraient voir abordés (en dehors des menus), durant ces réunions.

Les parents ont montré leur intérêt pour plusieurs thématiques :

- La gestion des déchets, le gâchis alimentaire
- Quel avenir pour la restauration de demain ?
- Approvisionnement local et circuits courts

Il est envisagé d'organiser un temps de réunion (ateliers participatifs) pour mener une réflexion sur tous ces sujets.

Menus de Janvier Février 2022

REPONSES apportées par SODEXO à NOS DEMANDES:

Jeudi 06/01 : - pour le Rôti de veau sauce Barbecue, la sauce est-elle à part pour ne pas se mélanger avec la sauce blanche du chou-fleur ? **La sauce est bien à part afin de ne pas mélanger les produits**

Lundi 10/01 et mardi 11/01 : - au gouter, inverser la purée de pruneau du lundi avec les fruits de saison du mardi. **OK**

Mercredi 12/01 : - proposer un autre féculent que la semoule (déjà le mercredi 05/01). **Je vous propose de la purée de pomme de terre BIO**

Jeudi 13/01 : - remplacer les petits pois et le purée de pomme de terre par autre chose (trop lourd avec la galette de boulgour pois chiche) **Je vous propose du riz Bio**

- pouvez-vous préciser la provenance des lentilles du moelleux ? **L'origine est Française. Si vous le souhaitez, je peux positionner le gâteau Magnycois à la place ? (avec la farine locale) et mettre la recette de la lentille à l'honneur avec l'épinarmentier ?**

Vendredi 14/01 : - communiquer la recette de l'Épinarmentier ? **Je l'ai détaillé sur les menus. Mais je vous transmets la fiche recette ci-joint.**

Mardi 18/01 et vendredi 21/01 : - échanger le camembert et fromage fondu du mardi avec le Yaourt aromatisé et le petit fromage frais du vendredi. **OK**

Mercredi 19/01 : - communiquer la composition de la sauce cocktail qui accompagne les potatoes. **Sauce cocktail = Ketchup / mayonnaise**

Jeudi 20/01 : - au gouter, remplacer la baguette/barre choco, petit fromage frais au fruits par Baguette/fromage. **Baguette & Tartare nature, fruit**

Vendredi 21/01 : - dés de poisson jamais appréciés par les enfants => peut-on retirer le plat et remplacer par poisson/purée de potimarron ? **Le poisson ne sera pas sur un format cube dans la brandade. Si vous souhaitez malgré tout changer ce produit, je peux proposer du merlu sauce au bouillon de légumes + purée de potiron ?**

- au gouter, remplacer la pâte à tartiner par une barre de chocolat. **OK**

Mardi 25/01 : - il y a 2 produits laitier avec le camembert/St-Nectaire et la crème dessert vanille/lacté chocolat => Supprimer le fromage et mettre une entrée à la place. **Proposition de potage car l'entrée de féculent est similaire à la garniture (potage de champignon ou de légumes vache qui rit) Sinon, je peux proposer des compotes à la place du dessert proposé ?**

Jeudi 27/01 : - il y a 2 produits laitier avec la vache qui rit/Emmental et la semoule au lait/Riz au lait => remplacer la vache qui rit/Emmental par un fruit de saison. **OK**

Vendredi 28/01 : - communiquer les recettes des différentes tarti-mouflette.

Tarti-mouflette au lardon : Lardon fumé / pommes de terre lamelles / Fromage à tartiflette / emmental (**soit 25gr de fromage/portion**) / sauce béchamel / muscade / oignon

Tarti-mouflette à la volaille : Idem mais remplacement des lardons par des dés de volaille.

Tarti-mouflette végétarienne : absence de lardon / volaille mais plus de quantité de fromage (**36gr de fromage/portion**).

Mercredi 09/02 : - communiquer la recette du plat complet. **Œuf / patate douce en cube / pommes de terre en cube / mozzarella / crème fraîche épaisse / oignon / lait / ail / farine / sel**

Jeudi 17/02 : - communiquer la recette du brocolimentier au poisson. **Sauce béchamel à la muscade / Purée de brocolis et pommes de terre / poisson blanc (type merlu ou colin), et saumon**

Date de la prochaine COMMISSION

- ◆ La date de la prochaine réunion du collectif du temps du midi n'a pas encore été fixée.