

### DIRECTION DE L'EDUCATION – service restauration

Personnes présentes :

INTERVENANTS	FONCTIONS
<b>ORGANISATEURS</b>	
Bertrand HOUILLON	Maire de Magny-Les-Hameaux
Olivier BIRE	Directeur de l'éducation
Cécile KALTENBARCH	Responsable du service enfance/jeunesse et citoyenneté
Jean-Baptiste KELLAL	Responsable du service entretien/restauration
Hervé BALSAN	Responsable Technique du service entretien/restauration
<b>VILLE DE TRAPPES</b>	
Sébastien ROLLAND	Directeur des temps de loisirs de l'enfant
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Anne FRY DESCOUT	Diététicienne cuisine centrale
<b>Parents/participants</b>	<p><b>En présentiel :</b> Laurence KRAUSE (P. Prince/St-Exupéry), Carine PIGNOLY (A. Samain), Presillia RADENKOVIC (A. Samain/ JB Corot), Sophie DUBACQ (JB Corot), Marjorie COURTEAUX (A. Gide élémentaire), Audrey LE GRAND (A. Samain), Damien DROUET (P. Prince), Sarah TAIBALY (A. Gide maternelle), Lélia LACOMBE (A. Gide maternelle), Delphine BRUNETEAU (A. Gide élémentaire), Claire VERINES (F. Jammes/L. Weiss), Claire DESBOIS (JB Corot).</p> <p><b>En visio :</b> Marine BARBAT (F. Jammes/L. Weiss), Sabrina LEROUX (L. Weiss), Caroline LIGNOUX (L. Weiss), Marie BENOIT (A. Gide maternelle), Houria BANAMARA (A. Gide),</p>

#### **Monsieur le Maire accueille les participants**, et les remercie pour leur présence.

Il présente avec Monsieur Biré un document PowerPoint (joint au présent compte-rendu) qui aborde les sujets suivants :

Le contexte qui a conduit la commune à s'engager dans une entente avec la ville de Trappes, et le coût de la prestation

l'organisation des menus selon le régime des enfants

Les outils de suivi et d'évaluation des menus : les pesées et le « Bien mangé ! »

L'évolution de la prestation du pain.

#### **Les remarques et propositions suivantes sont faites par les parents lors d'échanges :**

1. Il est demandé s'il est possible de différencier le suivi des pesées et du « bien mangé ! » pour les Maternelles et les Elémentaires. Cela sera pris en compte.
2. Souhait de spécifier sur les menus quand il y a des recettes « faites maison » par la cuisine centrale. Demande prise en compte
3. Souhait de privilégier les légumes de saison. La cuisine centrale et la ville de Magny-les-Hameaux rejoignent ce principe. Les produits hors saison doivent rester exceptionnels et en petite quantité.
4. Demande de veiller à une dissociation légumes/féculents pour que les plats soient mieux mangés. Pris en compte pour les repas à partir de janvier.
5. Certaines recettes ont un assaisonnement trop fort ou piquant. Proposition du service Restauration de réaliser certaines sauces directement dans nos Offices. Test à effectuer début 2024.
6. Lors de la dernière semaine du goût, il y avait trop de fruits. Eviter de servir l'ingrédient à découvrir toute la semaine sous différentes formes (entrée, plat, dessert). Peut-être le faire pendant 1 ou 2 repas seulement ?

7. Les goûters sont jugés insuffisants et trop légers pour les élémentaires. Les parents évoquent la possibilité de rajouter une 3<sup>ème</sup> composante. Il est proposé dans un premier temps de travailler sur la combinaison et la complémentarité des 2 composantes actuelles pour que le goûter soit mieux équilibré. Il est rappelé que les restes de pain, de fruits et des laitages du service du midi sont systématiquement redistribués au goûter.
8. Serait-il possible d'indiquer les grammages sur les menus ? Non, ce serait fastidieux et peu utile. L'ensemble des menus proposés respectent les préconisations du GEMRCN (Groupe-ment d'étude des marchés de restauration collective et nutrition). A retrouver sur [www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr) => « Recommandation nutrition ».

Sur le plan pédagogique, la cuisine centrale évoque la possibilité de mettre en place un « concours de menus des élèves ». La diététicienne pourrait accompagner un groupe d'enfants du centre de loisirs dans l'élaboration des menus d'une semaine. L'objectif est de mieux faire comprendre aux enfants les impératifs d'un plan alimentaire (besoins nutritionnels et équilibre des menus).

- **Lors de la lecture des menus pour la période Janvier/février 2024, les remarques suivantes ont été faites :**

Plusieurs repas et goûters ont été modifiés avec des inversions de jours ou d'ingrédients pour être mieux répartis et équilibrés dans la semaine.

- **Proposition aux parents de goûter un repas dans un restaurant scolaire.**

Monsieur le Maire propose aux parents qui le souhaitent d'assister à un service de restauration dans une école et de goûter également le repas proposé. Plusieurs parents s'inscrivent pour y participer.

Monsieur le Maire remercie à nouveau les personnes présentes et clôt la réunion à 20 heures.