

**DIRECTION DE L'ÉDUCATION – service restauration**

Personnes présentes :

INTERVENANTS	FONCTIONS
<b>ORGANISATEURS</b>	
Bertrand HOUILLON	Maire de Magny-Les-Hameaux
Olivier BIRE	Directeur de l'éducation
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>	<b>En distanciel :</b> Damien DROUET (AIPE P. Prince), Chloé FARMAN (FCPE Rosa Bonheur), Marie BENOIT (FCPE Gide), Emilie PADIOLLEAU (FCPE Petit Prince), Julie FANO (AIPE Rosa Bonheur), Marianne DANICHER (FCPE Gide)

**Comme convenu lors du précédent collectif temps du midi, ces réunions se déroulent en alternance à Magny-les-Hameaux et à Trappes.**

**La réunion du 30 janvier se déroule en présentiel à Trappes et à distance pour Magny-les-Hameaux.**

**Le document présenté lors de la réunion est joint à ce compte rendu.**

Monsieur Sebastien ROLLAND accueille les participants.

**Informations générales pour Magny-les-Hameaux :**

- Prévion de visites de la boulangerie BUDIBIO pour les enfants des centres de loisirs (groupes de 16 enfants + 2 animateurs). L'objectif de ces visites pédagogiques est de montrer aux enfants la fabrication artisanale du pain qui leur est servi et de les familiariser avec ce produit.
  - Pierre CHÊNE : 31/01
  - H.DES : 07/02
  - Petit PRINCE : 28/02
- Un groupe de travail interne avec les équipes de restauration et d'animation est constitué afin de travailler sur la rédaction d'un projet de fonctionnement des restaurants scolaires.

**Informations générales pour la ville de Trappes :**

- Présentation d'une démarche de diminution du bruit dans les réfectoires
- Présentation des objectifs de la labellisation « ECOCERT niveau 2 »

## Présentation de l'outil d'évaluation des repas, le « bien mangé ?! »

- Le « bien mangé ! » est un outil d'évaluation dans lequel on attribue une note à chaque plat. L'objectif est de travailler ensuite sur les résultats de cette évaluation pour améliorer les recettes proposées aux enfants.
- Résultats du « bien mangé ! » pour les mois de novembre et décembre pour la ville de Magny-les-Hameaux et du mois de janvier pour la ville de Trappes (détail dans le document joint).

Les méthodes d'évaluation de l'appréciation des repas sont différentes à Magny-les-Hameaux et à Trappes, ce qui peut générer des écarts de notations.

Les communes prévoient un travail avec leurs équipes d'animation afin de recueillir le plus fidèlement possible l'avis des enfants sur les plats proposés.

### Les menus pour la période mars/avril 2024 sont validés dans leurs globalité.

Quelques remarques sont apportées par les parents :

- Proposition de servir la vinaigrette à part des entrées au cas où les enfants n'apprécieraient pas la sauce. A étudier pour voir comment cela est gérable sur les différents sites de restauration et en fonction des âges des enfants (maternelles et élémentaires). Magny-les-Hameaux prévoit prochainement de préparer les vinaigrettes sur place.
- Ecole Rosa Bonheur : Le pain serait moins apprécié par les enfants. Le pain proposé depuis septembre est effectivement différent du précédent (couleur et densité). Dans d'autres écoles, il est bien apprécié. La commune met en place des visites à la boulangerie Budibio, afin que les enfants se familiarisent avec ce nouveau pain et découvrent sa fabrication.
- Des enfants trouvent certains plats trop relevés ou épicés. La cuisine centrale prend en compte cette demande et va adapter ses préparations.
- Certains plats sont peu mangés par les enfants et sont toutefois à nouveau proposés. Une recette n'est pas exclue après une première proposition. Elle est généralement proposée plusieurs fois, puis adaptée si nécessaire. Afin d'éveiller au goût, les recettes doivent être proposées plusieurs fois avant de pouvoir être appréciées des enfants. L'idée de proposer des plats avec des ingrédients séparés permet de à au moins une partie des ingrédients d'être mangés.

Monsieur Rolland clôt la réunion à 19h15.