



# COMMISSION DES MENUS MARDI 30 JANVIER 2024





## Informations générales

Prévision de visites de la boulangerie **Budibio** pour les centres de loisirs.

Groupe de travail interne avec les équipes de restauration et d'animation :  
– Objectif de rédaction d'un projet de fonctionnement des restaurants scolaires.

## Stratégie de diminution du bruit dans les réfectoires

Soucieux de l'ambiance sonore au sein des réfectoires, la Direction des Temps de loisirs de l'enfant a lancé une réflexion autour de 3 axes :

- L'organisation (nbre de services, création de petits groupes....) ;
- La pédagogie = Formation des agents sur les techniques d'animation et de communication permettant de ramener le calme sans élever la voix ;
- La technique (fractionner les salles, utiliser du mobilier adapté, utiliser un baromètre électronique de bruit)



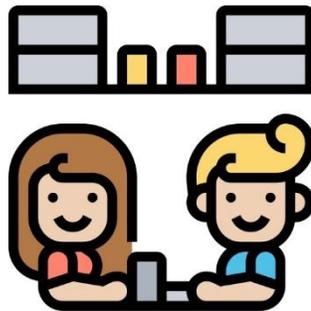
En plus des directeurs et coordonnateurs, 36 agents volontaires (animateurs, agents d'office) sont mobilisés autour d'ateliers d'intelligence collective pour apporter des solutions concrètes et pérennes. Après une phase d'expérimentation, les techniques seront généralisées sur les 23 restaurations de la ville.



## A quoi sert la labellisation ?

La labellisation Ecocert en cuisine valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains

Pour 2024,  
la ville de Trappes vise l'Ecocert 2



### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Des menus clairs <b>Protéines de qualité</b> Des <b>additifs et graisses</b> <b>hydrogénées interdits</b> Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés <b>+ Formation</b> des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés <b>+ De menus végétariens</b> ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage <b>Diagnostic des</b> <b>polluants</b> <b>Education</b> à l'alimentation durable	<b>+ Gestion écologique :</b> déchets, eau, énergie <b>+ Limitation des</b> <b>plastiques</b> et des <b>détergents toxiques</b>	<b>+ Eco-détergents</b> <b>+ Vers le zéro plastique</b> <b>+ Optimisation des</b> tournées de livraison

## Pourquoi s'inscrire dans la démarche du label Ecocert en Cuisine ?

S'inscrire dans une stratégie globale de transition écologique et participer à l'amélioration de la santé des convives, des territoires et donc celle de la planète.



### Des garanties clés

L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus

La qualité des repas servis : saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ...

La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, ...



# Un outil d'évaluation : « bien mangé ! »

**La commune de Magny-les-Hameaux poursuit la mise en œuvre d'un outil d'évaluation de la qualité des menus proposés en restauration scolaire**

## **Le principe :**

Une note pour chaque plat est donnée par les référents restauration et animation en fonction de l'appréciation des plats par les enfants :

1	très peu mangé
2	peu mangé
3	assez bien mangé
4	Très bien mangé

Chacune des 9 écoles de la ville participe quotidiennement à ce suivi.

Une synthèse est effectuée par le service restauration avec un classement des plats du « TOP » au « FLOP »

Ces éléments permettent à la commune de travailler à l'amélioration des propositions de menus



## NOVEMBRE : DU TOP AU FLOP MATERNELLES

ENTREES	
samossa	3,3
potage légumes	2,8
mâche et fromage	2,3
concombres fromage blanc	2,0
betteraves vinaigrette	1,8
carottes râpées vinaigrette	1,8
salade de maïs	1,7
salade verte	1,5
salade pdt	1
macédoine de légumes	1
chou blanc aux raisins	1

LAITAGES	
fromage frais aux fruits	4
fromage blanc	4
flan vanille caramel	3,5
gouda	3,3
camembert	3
cantal	2,5

PLATS COMPLETS VEGETARIENS	
gratin de macaronis au pesto	4
hachis parmentier végétal	2,3
lasagnes aux légumes	2
croustillant légumes et fromage	2

DESSERTS	
gâteau de semoule	2,5
gâteau	2,5

### Analyse :

- Les crudités sont peu mangées par les enfants
- Plats complets végétariens plutôt peu mangés



## NOVEMBRE : DU TOP AU FLOP MATERNELLES

POISSONS	
nugget's poisson	3
fisch n'chips	2,8
filet de poisson	2,8
hoki sauce tomate	2,5
filet de colin meunière	2,5
filet de poisson aux fruits de mer	2,5
saumonette sauce citron	2
filet de saumon	2
filet de saumon aneth	1

FRUITS	
cocktail de fruits	3,5
clémentines	2,5
compote de fruits	2,5
poires	2,3
oranges	2

### ► Analyse :

- Des légumes parmi les bonnes notes
- Peu de plats en dessous de la note 2

LÉGUMES / FECULENTS	
pommes smiles	4,0
duo de carottes	3
purée pdt	3
petits pois et carottes	3
semoule	3
pommes dauphines	3
poêlée de légumes	3
riz paëlla	2,8
brocolis	2,8
flan de légumes	2,5
haricots blancs sauce tomate	2,5
gratin de chou fleur et pdt	2,3
haricots beurre	2
curry de légumes	2
pdt à l'indienne	1,5
purée de légumes	1,3
quinoa	1,0

VIANDES / PROTEINES	
nugget's de volaille	3,5
émince de bœuf	3
boulettes végétales en sauce	3
steack haché sauce tomate	3,0
poulet rôti	3
saucisse végétale	3
tajine d'agneau	2,5
escalope de volaille	2,3
œufs durs	2
sauté de bœuf	2,0
rôti de veau sauce champignons	1,5
pané de blé fromage et épinards	1,5



## NOVEMBRE : DU TOP AU FLOP ELEMENTAIRES

ENTREES	
samoussa	3,4
potage légumes	3
carottes râpées vinaigrette	3,0
betteraves vinaigrette	2,8
salade de maïs	2,8
concombres fromage blanc	2,2
salade verte	2
mâche et fromage	1,8
carottes râpées	1
macédoine de légumes	1
chou blanc aux raisins	1

LAITAGES	
crème dessert chocolat	4
cantal	3,8
flan vanille caramel	3,2
fromage blanc	3
gouda	2,6
camembert	2,2

PLATS COMPLETS VEGETARIENS	
gratin de macaronis au pesto	3,2
croustillant légumes et fromage	3
lasagnes aux légumes	2,4
hachis parmentier végétal	2,4

DESSERTS	
gâteau	3,2
gâteau de semoule	2,6

- ▶ Analyse :
  - Des entrées mieux mangées qu'en maternelle malgré plusieurs notes inférieures à 2
  - Peu de plats en dessous de la note 2
  - Plats complets végétariens mieux appréciés



## NOVEMBRE : DU TOP AU FLOP ELEMENTAIRES

POISSONS		FRUITS	
nugget's poisson	3	clémentines	3
fisch n'chips	2,8	compote de fruits	2,8
hoki sauce tomate	2,8	poires	2,6
saumonette sauce citron	2,8	cocktail de fruits	2,2
filet de colin meunière	2,6	kiwis	2
filet de poisson	2,4		
filet de saumon	2,4		
filet de poisson aux fruits de mer	1,8		

### Analyse :

- Tops et flops souvent similaires en maternelle et élémentaire
- Peu de plats en dessous de la note 2

LEGUMES / FECULENTS		VIANDES / PROTEINES	
pommes smiles	4,0	nugget's de volaille	4
pommes dauphines	3,6	croustillant fromager	4
riz pilaf	3	tajine d'agneau	3,5
haricots verts	3	poulet rôti	3,4
purée pdt	3	steack haché sauce tomate	3,2
petits pois et carottes	3	escalope de volaille	3
riz paëlla	3	émince de bœuf	3
semoule	3	boulettes végétales en sauce	3
duo de carottes	2,6	sauté de bœuf	3,0
flan de légumes	2,5	œufs durs	2,8
gratin de chou fleur et pdt	2,4	rôti de veau sauce champignons	2,5
brocolis	2,4	pané de blé fromage et épinards	2,5
haricots blancs sauce tomate	2,2	saucisse végétale	2,2
haricots beurre	2,2		
quinoa	2,0		
purée de légumes	1,6		
poêlée de légumes	1		
pdt à l'indienne	1		
curry de légumes	1		



## DECEMBRE : DU TOP AU FLOP MATERNELLES

ENTREES	
potage de légumes	3,5
pizza fromage	3,5
salade maïs, tomate, emmental	3
céleri rémoulade	2,8
crêpe tomate et fromage	2,5
salade de mâche	1,8
duo de crudités	1,5
potage saint germain	1,5
salade coleslow	1,0

LAITAGES	
yaourt	4
yaourt aromatisé	4
petit suisse	4
fromage de fête	4
fromage blanc	3,5
cantafras	2,5
saint nectaire	2
coulommiers	1,8

PLATS COMPLETS VEGETARIENS	
raviolis tofu épinards	3
tarte aux légumes	1

DESSERTS	
tarte aux pommes	3,5
Bûche pâtissière	3,5
flan pâtissier	2,8
tarte au citron	2,3

### Analyse :

- On retrouve les notes les plus basses pour les crudités
- Laitages et desserts bien notés



## DECEMBRE : DU TOP AU FLOP MATERNELLES

POISSONS	
beignet de poisson sauce aïoli	3,5
filet de poisson sauce safran	3,5
aiguillette de colin panée au fromage	3
galopin de poisson blanc à la niçoise	3
parmentier de poisson	2,8
merlu sauce beurre blanc	2,5

FRUITS	
clémentines	3,5
fruits au sirop	2,8
oranges	2,5
pomme cuite au caramel	2,5
kiwis	2
poires	1

LEGUMES / FECULENTS	
duo de courgettes	3,0
penne	3,5
poêlée de légumes	3
boulgour aux petits légumes	3
purée pomme de terre	3
coquillettes sauce tomate	3
falafels	3
polenta aux légumes et duo de haricots	3,0
haricots verts	2
curry de lentilles vertes	2
riz	2
tajine légumes et pois chiches	1,8
jardinière de légumes	1,5
brocolis	1,5

VIANDES / PROTEINES	
raviolis bœuf	3
escalope viennoise	3
sauté d'agneau	3
rôti de bœuf	2,8
galette végétale	2
rôti de dinde sauce herbes	2,0
Omelette	1,5
sauté de veau marengo	1,5

### Analyse :

- Les poissons sont mieux notés que les viandes



## DECEMBRE : DU TOP AU FLOP ELEMENTAIRES

ENTREES	
pizza fromage	3
crêpe tomate et fromage	2,8
potage de légumes	2,5
duo de crudités	2
salade de mâche	1,7
salade coleslow	1,4
potage saint germain	1,4
céleri rémoulade	1,3
salade maïs, tomate, emmental	1

LAITAGES	
yaourt aromatisé	4
petit suisse	4
fromage blanc	3,4
yaourt	3
coulommiers	2,7
cantafras	2,7
fromage de fête	2,4
saint nectaire	2

PLATS COMPLETS VEGETARIENS	
raviolis tofu épinards	3
tarte aux légumes	2,7

DESSERTS	
flan pâtissier	3,5
tarte au citron	3,3
Bûche pâtissière	3,2
tarte aux pommes	3

### Analyse :

- Les entrées restent peu mangées



## DECEMBRE : DU TOP AU FLOP ELEMENTAIRES

POISSONS	
beignet de poisson sauce aïoli	3,8
aiguillette de colin panée au fromage	3,7
galopin de poisson blanc à la niçoise	2,6
filet de poisson sauce safran	2,6
merlu sauce beurre blanc	2,3
parmentier de poisson	2

FRUITS	
clémentines	3,7
fruits au sirop	3,3
oranges	2,8
pomme cuite au caramel	2,3
kiwis	2
poires	1

LEGUMES / FECULENTS	
coquillettes sauce tomate	4,0
penne	3,7
purée pomme de terre	3
falafels	3
boullgour aux petits légumes	2,5
haricots verts	2,2
polenta aux légumes et duo de haricots	2,2
riz	2
tajine légumes et pois chiches	1,8
poêlée de légumes	1,7
jardinière de légumes	1,7
brocolis	1,4
duo de courgettes	1,3
curry de lentilles vertes	1

VIANDES / PROTEINES	
raviolis bœuf	4
escalope viennoise	4
Omelette	3
rôti de bœuf	3
rôti de dinde sauce herbes	3
sauté d'agneau	3
galette végétale	2,5
sauté de veau marengo	2,0

### Analyse :

- Hormis les haricots verts, les légumes restent peu mangés par les enfants
- Aucun flop pour les viandes et protéines



## JANVIER : DU TOP AU FLOP

Entrées	
Potage de légumes	3,75
Taboulé	3,00
Salade verte	3,00
Duo de chou	2,00
Céleri rémoulade	1,00

Laitages	
Yaourt Nature	3,56
Comté AOP	3,56
Fromage blanc	3,50
Yaourt Nature	3,40
Ail et fines herbes	3,33
Saint Nectaire	3,31
Camembert	3,27
Edam	3,25
Samos	3,09

Desserts	
Galette des rois	3,83
Gâteau au chocolat	3,77
Crème à la vanille	3,75
flan au caramel	3,56
Riz au lait	3,46
Purée pomme fraise	3,15

Fruits	
Kiwis	4,00
Bananes	4,00
Clémentines	3,83
Clémentines	3,75
Clémentines	3,67
Oranges	3,58
Oranges	3,29
Kiwis	2,82

**Analyse :**



**JANVIER : DU TOP AU FLOP**

Plats Végétariens	
Pizza au fromage	3,92
Croustillant fromager	3,50
Parmentier de légumes	3,38
Chili végétal	3,33
Couscous végétarien aux pois chiches	3,33
Tajine de légumes et pois chiches	3,22
Pané de blé fromage et épinards	3,00
Quenelles nature en sauce	3,00
Omelette	3,00
Steack haché végétal	2,91
Œufs brouillés	2,91
Carbonara aux champignons	2,58
Falafels	2,45
Galette de légumes	2,00

Légumes / Féculents	
Pommes smile	3,86
Riz	3,43
Coquillettes bio aux fromage	3,43
Brocolis	3,22
Epinards à la béchamel	3,18
Boulgours	3,17
Piperade et riz bio	2,80
Semoule	2,67
Courgettes	2,60
Haricots plats et Quinoa	2,33
Duo de carottes	2,13

Poissons	
Filet de dorade	3,75
Parmentier de poisson	3,42
Pavé de merlu sauce estragon	3,00

Viandes	
Escalope viennoise	3,83
Steak haché de veau	3,45
Escalope de volaille à la crème	3,08
Sauté de bœuf	3,00
Sauté d'agneau	1,00

**Analyse :**