

DIRECTION DE L'EDUCATION – service  
tauration

res-

Personnes présentes :

INTERVENANTS	FONCTIONS
<b>ORGANISATEURS</b>	
Emilie STELLA	Maire Adjointe Déléguée aux Affaires Scolaires et à la Restauration Collective
Olivier BIRE	Directeur de l'éducation
Jean-Baptiste KELLAL	Responsable du service entretien/restauration
<b>VILLE DE TRAPPES</b>	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Anne FRY DESCOUT	Diététicienne cuisine centrale
<b>Parents/participants</b>	<b>En présentiel &amp; distanciel :</b> Claire DESBOIS (FCPE JB Corot), Marie BENOIT (FCPE Gide Mater), Houria BENAMARA (FCPE Gide Mater), Vivien TRILLA (FCPE P. Prince), Audrey LEGRAND (AIPE A. Samain), Sabrina LEROUX (FCPE Weiss), Marianne DANICHER (FCPE Gide Elem.), Julie FANO (AIPE Rosa Bonheur), Anne BRENNE (AIPE St-Exupéry), F. NIGON.

Madame STELLA accueille les participants et rappelle l'ordre du jour.

Monsieur Biré présente le document support joint à ce compte-rendu.

### **1/ Retour sur le concours des menus pour les enfants.**

- Cette opération, réalisée par une vingtaine d'enfants des écoles SAMAIN et WEISS, encadrée par les équipes du service Enfance et la diététicienne de la cuisine centrale de Trappes, a été bien accueillie par les enfants, très enthousiastes d'y participer.
- les 5 menus retenus seront servis du lundi 24 au vendredi 28 juin et un retour sur l'appréciation des menus par les enfants sera fait lors de la prochaine commission.

### **2/ Présentation du Projet de Fonctionnement du temps de restauration.**

- Elaboré par les services Enfance et Restauration, supervisé par le directeur de l'éducation et avec la participation des directrices et directeurs du temps périscolaire, d'ATSEM, de référentes et d'agents de restauration, il permet de redéfinir les missions de tous les intervenants sur le temps du midi et d'atteindre les objectifs pédagogiques fixés par la ville.

### **3/ Présentation et réflexion sur l'outil d'évaluation des repas de la cantine, le « Bien Manger ! ».**

- Une réflexion est en cours sur le système de notation des plats et composantes des repas, car le système actuel de notation unique des plats ne semble pas adapté à la très large expression des avis des enfants.

#### **4/ Présentation des menus pour la période de septembre et d'octobre 2024.**

- Les menus sont validés dans leur ensemble sans modifications majeurs.
- A noter concernant les goûters que la ville a choisi de proposer deux fois du pain baguette dans la semaine pour diminuer les goûters riches en sucre de type biscuits, barre marbrée, gaufre...

#### **5/ Réunions du collectif du temps du midi :**

- A partir de la rentrée, le rythme des collectifs reste identique (tous les deux mois), mais ils auront lieu uniquement à Magny-les-Hameaux et seront destinées aux parents d'élèves magnycois.
- La prochaine commission aura lieu en septembre.