

DIRECTION DE L'EDUCATION – service restauration

Personnes présentes :

INTERVENANTS	FONCTIONS
ORGANISATEURS	
Emilie STELLA	Maire Adjointe déléguée aux affaires scolaire et à la restauration collective
Olivier BIRE	Directeur de l'éducation
Jean-Baptiste KELLAL	Responsable du service entretien/restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Anne FRY DESCOUT	Diététicienne cuisine centrale
Parents/participants	Presillia RADENKOVIC (FCPE Corot/Samain), Delphine BRUNETEAU (FCPE Gide), Sabrina LEROUX (FCPE Weiss), Marie BENOIT (FCPE Gide), Damien DROUET (FCPE Gide), Emilie PADOLLEAU (FCPE Petit Prince), Maud BOUDAL (FCPE Weiss), Marianne DANICHER, Cristina LOPES VEIGA (FCPE Gide), Nismah DAUHO (AIPE St-Exupéry).

1/ Présentation du « Bien Mangé ! » :

- Les entrées ne sont toujours pas trop appréciées mais les vinaigrettes faites par les agents de restauration aident à en faire passer certaines.
- Les plats végétariens sont en revanche en nette progression.
- Les viandes et les poissons sont mangés presque de façon égale.
- Une remarque est faite sur la fréquence des plats végétariens qui reviennent 2 fois / semaine :
 - Mme FRY, la diététicienne, explique qu'il n'y a pas d'impact négatif sur l'aspect nutritionnel pour les enfants.
 - De plus, l'objectif est de limiter l'impact environnemental en diminuant la production de viande.
 - Nous rappelons également que les menus sont élaborés dans le respect de la loi Egalim et des recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).
- Les féculents sont toujours mieux mangés que les légumes mais certains légumes sont mieux appréciés.
- Les laitages sont bien mangés mais le fromage l'est moins en maternelle.
- Les desserts sont plutôt bien appréciés.
- A noter également que les Pique-nique préparés par les agents de restauration pendant les grandes vacances scolaires ont été grandement appréciés par les élémentaires et les adultes. En revanche les sandwiches étaient un peu trop volumineux et durs pour les maternelles, même s'ils les ont trouvés bon. Le service restauration travaille à une proposition alternative pour les maternelles.

... / ...

2/ Nouvelle façon de noter le « Bien Mangé ! » :

- Nous informons les participants que nous avons fait évoluer la manière de noter le « Bien Mangé ! » qui était très chronophage et difficile à noter correctement. Aujourd'hui l'adulte, qui est remis au centre de l'observation, attribue une note objective et un groupe de 6/8 enfants complète cette notation.

3/ Modification et validation des menus :

Pour NOVEMBRE

- Le goûter du mercredi 06/11 est (céréales/lait) est échangé avec celui du vendredi 08/11 (moelleux citron/compote).
- L'entrée du mercredi 04/11 (choux rouge) passe au jeudi 14/11.
- Le vendredi 22/11 le riz devient nature afin que l'une des 2 composantes du repas ne soit pas trop épicée.
- Toujours le vendredi 22/11 les yaourts à boire du goûter sont échangés avec ceux à la banane du midi.
- Le goûter du mardi 26/11 (baguette/fromage) est échangé avec celui du vendredi 29/11 (baguette/chocolat)
-

Pour DECEMBRE

- Toute la colonne du vendredi 06/12 (potage légumes bio, pizza 3 fromage bio, trio de légumes verts bio, fromage frais aux fruits bio ; cookies/fruit au goûter) est échangée avec le lundi 02/12 (tajine de légumes aux pois chiches, boulgour, petit-suisse, cocktail de fruits ; moelleux au cacao/fruit de saison).
- Mardi 10/12, le filet de dorade Sébaste est remplacé par une dorade simple.
- Le lundi 16/12, remplacer le carré de Seitan par autre chose.

4/ Retour de Madame STELLA sur le cycle précédent :

- Nous constatons que les oranges reviennent (trop) souvent (sept fois sur le cycle précédent).
- Malheureusement le coût très élevé de certains fruits comme le raisin Bio par exemple ne facilite pas la diversité des propositions.

5/ Questions diverses :

- Une nouvelle édition du concours des menus sera réalisée pendant l'année scolaire.
- La question est posée de savoir si les 2 repas végétariens de la semaine, les lundis et vendredis, ne pourraient être répartis sur d'autres jours pour que les enfants qui mangeraient à la cantine exclusivement ces 2 jours-là puissent bénéficier des autres menus. Des éléments de réponse seront apportés au prochain comité. Une demande est formulée sur la possibilité de mettre en place la publication de photos de quelques plateaux repas le midi, peut-être mensuellement, pour mettre en avant des menus notoires ou à thème et montrer les différentes composantes et les quantités d'un repas. Réflexion en cours.
- Demande pour la possibilité de remettre en place le double choix pour les fruits. En discussion avec la cuisine centrale.
- Demande de réfléchir à servir les légumes sous d'autres formes comme en purée ? Réflexion à poursuivre.