

**COMPTE-RENDU**

**Objet : Collectif Temps du Midi**

**Date : 04/12/2024**

**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), Audrey LE GRAND (AIPE Samain), Marie BENOIT (FCPE Gide). |

**1/ Présentation du « Bien Mangé ! » de septembre et octobre : voir le document PPT en pièce jointe**

* Les notations des plats végétariens sont stables au regard de celles de juin.
* Les viandes sont globalement très appréciées.
* Les poissons sont un peu moins bien notés qu’en juin mais restent néanmoins très proches des notations des viandes.
* Une nouvelle fois il est demandé de positionner l’un des 2 repas végétariens de la semaine le mercredi
* Nous rappelons que la loi “Egalim 2” obligera en 2026 à avoir 2 repas végétariens sur le temps scolaire (lundi, mardi, jeudi ou vendredi). Le mercredi n'est pas un jour scolaire mais périscolaire qui concerne beaucoup moins d’enfants.
* Mme FRY, la diététicienne, rappelle à nouveau que les repas végétariens apportent les mêmes valeurs protéiniques que les repas avec de la viande ou du poisson.
* Une remarque est également faite sur le nombre de composantes des goûters.
* Nous rappelons que la ville a choisi, lors du renouvellement du marché, de garder le goûter à sa charge ce qui permet également d’éviter la disparité entre les enfants.
* Mme FRY, la diététicienne, rappelle que le goûter doit rester un encas et ne représenter que 10% des apports journaliers.
* Il y a néanmoins beaucoup des gouters qui sont composés d’une boisson, d’un morceau de pain et d’un ingrédient à tartiner qui représentent donc 3 composantes ce jour-là.

**2/ Modification et validation des menus :**

* Lors de la réunion, sont étudiés les menus sur une période de janvier à mars 2025 (renouvellement en cours pour la prestation de la diététicienne de la cuisine centrale de Trappes).

… / …

* **JANVIER :** Pas de modification.
* **FEVRIER**
* En semaine 01 et 02 :
* La salade coleslaw du lundi 03/02 est basculée au vendredi 07/02.
* Le yaourt sur lit de fruits du lundi 03/02 est échangé avec le fromage blanc et le cocktail de fruit du vendredi 07/02.
* Les haricots beurre du mercredi 12/02 sont remplacés par des haricots verts.
  + En semaine 03 et 04 :
* Voir si les pamplemousses en entrée du lundi 17/02 peuvent être livrés en segments plutôt qu’en ½ pamplemousse pour être plus faciles à manger.
* Le jeudi 27/02, remplacer la semoule au lait par un yaourt aromatisé. Un féculent sera ajouté à la poêlée de légumes automnale pour compenser.
* **MARS**
  + En semaine 01 :
* Au gouter le 04/03, le fromage à tartiner est remplacé par du chocolat vu qu’il y a déjà un fromage blanc au dessert le midi.
  + En semaine 03 et 04 :
* Le 21/03, les haricots blancs sont remplacés par du quinoa.
* Le 28/03, les pommes cuites du dessert seront accompagnées d’une sauce au chocolat plutôt que le caramel prévu initialement.

… / …

**3/ Lancement essai d’une nouvelle rubrique :**

* Pour répondre à une proposition des parents d’élèves, nous allons mettre en lumière des repas proposés aux enfants ou des actions de la restauration en général via des photos et une communication sur les réseaux sociaux sous l’intitulé « Coup d’œil sur la Resto ! » qui démarrera ce mois de décembre 2024.