



COMPTE-RENDU

Objet : Collectif Temps du Midi

Date : 05/03/2025

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
Hervé BALSAN	Responsable technique du service entretien/restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Parents/participants	Marianne DANICHER (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 novembre à janvier : voir le document PPT en pièce jointe

- Les notations des plats végétariens sont stables au regard des mois précédents.
- Les viandes restent globalement très appréciées.
- Les desserts plaisent et obtiennent toujours une note satisfaisante.
- Il est noté que le repas festif de fin d'année n'a pas séduit cette année (purée de butternut et méli-mélo de légumes notamment)
- Le riz au lait ne plaît pas et sera en conséquence retiré des propositions

2/ Modification et validation des menus :

- Lors de la réunion, sont étudiés les menus sur la période d'avril à juin 2025.
- Madame DUCADOS présente l'apparition des logos AGRIMER fruits et légumes et laitages, susceptibles d'obtenir des subventions et gages de qualité) supérieure, dans le cadre de la certification ECOCERT 2 vers laquelle se dirige la Cuisine centrale. Des laitages locaux, de la Ferme de la Tremblaye (Yvelines) font également leur apparition dans les menus.
- **MARS / AVRIL :**
 - Le 25/04, suppression des abricots du tajine de légumes,
 - Le 28/04, remplacement du trio de légumes verts par un trio de légumes (chou-fleur, carotte et brocoli),
 - Le 29/04, remplacement du fruit par une compote au goûter
- **MAI**
 - Le 9/05, remplacement de la saucisse végétale par un croustillant fromager,
 - Le 16/05, remplacement de la carbonara végétale par des spaghettis
- **JUIN**
 - Le 5/06, ajouter des pommes de terre au trio de légumes verts,
 - Le 13/06, retirer la persillade aux carottes,
 - Le 20/06, remplacer le taboulé Libanais par un taboulé simple
- **JUILLET**

- Le 4/07, remplacer le lait par un yaourt aromatisé au goûter.

3/ Présentation de l'atelier Découverte de la Cuisine des Marmitons :

Madame DUCADOS présente les visites de découverte de la Cuisine des Marmitons de Trappes qui sera proposée à des groupes de 8 enfants de 8 à 11 ans les mercredis 26 mars et 21 mai 2025 des centres de loisirs. Le choix des centres n'a pas encore été déterminé.