

**COMPTE-RENDU**

**Objet : Collectif Temps du Midi**

**Date : 19/09/2025**

**DIRECTION DE L’EDUCATION – service restauration**

|  |  |
| --- | --- |
| **INTERVENANTS** | **FONCTIONS** |
| **ORGANISATEURS** |  |
| Emilie STELLA | Maire adjointe aux affaires scolaires et à la restauration collective |
| Olivier BIRE | Directeur de l’éducation |
| Jean-Baptiste KELLAL | Responsable Entretien / Restauration |
| **VILLE DE TRAPPES** |  |
| Farida BENABOUD | Acheteuse pour la cuisine centrale de Trappes |
| Anne FRAY | Diététicienne |
| **Parents/participants** | HUGUENIN CLEMENT Thomas (FCPE Corot/Samain), MELOU Elodie (AIPE Samain), LEGRAND Audrey (AIPE Samain), MARTINEZ Audrey (Corot/Samain), Delphine BRUNETEAU (FCPE Gide), Sabrina LEROUX (FCPE Weiss/Jammes). |

**1/ Rappel des modalités de facturation des repas durant l’année et en juillet.**

* + **Des parents posent la question de savoir si les absences justifiées pour la restauration (ou le périscolaire) durant les jours scolaires de juillet peuvent être déduits de la facture ou faire l’objet d’un avoir ?** La facturation est établie et lissée sur 10 mois, de septembre à juin. Il n’y a pas de facture pour la restauration et le périscolaire pour les jours scolaires de juillet. De ce fait, la commune ne déduit pas les repas non consommés sur cette période.

**2/ Information sur la grève du 18/09**

* Afin d’assurer un repas en cas de problème de production, le plat principal (cœur de merlu, duo de brocoli/choux fleur) a été remplacé par des raviolis. Les autres composantes du repas ont été maintenues à l’identique.

**3/ Présentation du « Bien Mangé ! »  de mai à juin :**

**voir le document PPT en pièce jointe**

* Suite à la demande des parents, la commune étudie la possibilité de faire une synthèse annuelle du “Bien Mangé !”.

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

* Quelques remarques et questions sont évoquées au préalable :
  + Les épices sont-elles indiquées dans les menus ?
    - En général oui, dans l’intitulé du plat.
  + Dans les gouters le pain et positionné 2 fois par semaine pour limiter l’apport en sucre.
  + Il est rappelé que le goûter n'est pas un repas Il n’a pas vocation à compenser un repas du midi peu consommé. I doit représenter 10% de l’apport nutritionnel quotidien.
  + Ne pourrait-il pas y avoir un laitage solide quand le dessert est liquide et inversement ?
    - Ce n’est pas toujours possible car il doit y avoir au minimum 2 fruits par semaine et le fruit solide n’a pas les mêmes propriétés digestives (fibres).
  + Les goûters ne sont pas toujours préparés de la même manière. Voir si les fruits peuvent être coupés et préparés à l’avance pour que les enfants les mangent plus facilement.
  + Serait-il possible d’intégrer des oléagineux dans les goûters ?
    - A étudier - Point de vigilance : de nombreuses allergies aux fruits à coque parmi les enfants.
  + Le poulet rôti, apprécié par les enfants, ne revient souvent que les mercredis pendant l’accueil périscolaire des centres de loisirs.
* **OCTOBRE :**
* Le 20/10, le Yaourt est un “perle de lait”.
* Inversion du goûter du 28/10 (baguette/fromage bio) avec celui du 24/10 (baguette/chocolat)
* **NOVEMBRE**
* Le 25/11, le fruit au dessert sera remplacé par une salade de fruit.
* **DECEMBRE**
* Le 05/12, la galette de seitan sera remplacée par un autre plat végétarien, possiblement une tarte ? A confirmer.
* Le 09/12, le laitage et le dessert (Brie “produit dans les Yvelines” et compote de fruit) seront inversés avec ceux du 10/12 (Yaourt “produit dans les Yvelines” et fruit de saison).
* Le 15/12, le chili végétarien sera remplacé par un parmentier (saveur à définir) et le riz prévu initialement avec le chili est déplacé le 16/12 en remplacement de la purée de pomme de terre.
* Le 24/12, le pain de mie/fromage du goûter sera interverti avec la baguette/chocolat du 26/12.
* Le 30/12, le riz au lait du dessert (peu apprécié) sera remplacé par un yaourt aromatisé. Le riz sera rajouté comme garniture avec les brocolis du plat principal pour conserver l’apport en féculent ce jour-là.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_