



COMPTE-RENDU

Objet : Collectif Temps du Midi

Date : 18/12/2025

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
Hervé BALSAN	Responsable Technique Entretien / Restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Anne FRAY	Diététicienne
Parents/participants	DELAFOSSE Nadège (FCPE Gide), RADENKOVIC Presillia (FCPE Samain), DE TARLE Josépha (FCPE Gide), MELOU Elodie (AIPE Corot), LEGRAND Audrey (AIPE Samain), MARTINEZ Audrey (Corot/Samain), Sabrina LEROUX (FCPE Weiss), FARMAN Mathieu (FCPE Rosa Bonheur).

1/ Présentation du “Bien Mangé !” septembre, octobre et novembre 2025 :

Voir le document PPT en pièce jointe

- Le repas de Noël (Filet de poisson et sa crème au poivron, pressé de ratte et poêlée hivernale, St-Marcelin, buchette vanille cœur caramel) n'a pas été très apprécié, même le pressé de ratte assimilé à un gratin dauphinois par certains enfants. Il n'a apparemment pas semblé suffisamment festif pour les enfants.
- Les notations entre les différentes catégories d'aliments sont régulières par rapport aux précédents “Bien Mangé !”. On note une différence d'appréciation entre les maternels et les élémentaires.

- Le sujet des goûters est de nouveau abordé. Nous rappelons qu'il correspond à 10% des apports quotidien et qu'il ne se substitue pas à un repas du midi qui serait peu apprécié. Nous précisons également que les grammages entre les maternels et les élémentaires sont identiques, à l'exception des céréales, dans les recommandations du GEMRCN.
- Nous convenons qu'il faut s'autoriser à proposer du sel et du ketchup pour des plats tels que les frites.
- Gestion du sucre pour les yaourts : ne pas sucrer d'avance tous les yaourts pour laisser la possibilité de consommer le yaourt sans sucre.
- Des parents nous remontent l'information que l'eau de Corot/Samain aurait un goût de fer. Pas d'anomalie constatée. Veiller à remplir les brocs juste avant le service.

3/ Modification et validation des menus pour la période de janvier, février et mars 2026 :

- JANVIER :
 - 16/01, le pain de mie au goûter est remplacé par de la baguette
- FEVRIER :
 - 09/02, Le parmentier végétarien est remplacé par une purée et des légumes.
 - 19/02, le filet de Lieu noir (frais) à la provençale/Brocolis et rösti aux légumes est interverti avec les nuggets de poisson/ frites du 26/02.
 - 26/02, le pain de mie complet/rondelé du goûter est remplacé par de la baguette.
- MARS :
 - 09/03, la pizza aux légumes est remplacée par une pizza au fromage/poêlée de légumes.
 - 10/03 le Fish'n ships est interverti avec le Filet de hoki sauce (autre qu'agrumes à définir) du 12/03.
 - 19/03, les madeleines du goûter sont remplacées par des céréales pour mieux se compléter avec le lait.
 - 23/03, le chou rouge vinaigrette est remplacé par du chou blanc, la tarte courbette et chèvre est remplacée par un tarte au fromage et la purée de carotte et panais est remplacée par de la purée de carottes avec pommes de terre.
 - 24/03, nous rajoutons du riz avec les haricots verts pour ajouter un féculent.
 - 25/03, le pain de mie complet/rondelé du goûter est remplacé par de la baguette.
 - 26/03, la baguette du goûter avec le chocolat est remplacée par un pain au lait.
 - 31/03, la ratatouille est supprimée du mélange boulgour/ratatouille.

3/ Renouvellement de l'entente avec la cuisine centrale de Trappes :

Voir le PPT de présentation.

- Le nouveau maché de denrées (1er janvier 2026) n'engendre pas d'augmentation des tarifs familles à cette date. Les tarifs sont revus chaque année pour la rentrée de septembre.
- Cette année, comme l'année dernière, de nouvelles visites de la cuisine centrale seront organisées pour les représentants des parents d'élèves qui le souhaitent.

4/ Questions diverses :

- Il est souhaité l'organisation de nouvelles visites, avec activité en atelier, de notre boulanger "LA BUDINERIE" pour des groupes d'enfants du périscolaire.
 - Question sur le modèle de facturation des repas basé sur des forfaits. La facturation au forfait est maintenue. Réflexion à poursuivre sur la possibilité de mettre en place une facturation à l'acte.
 - Depuis le début de l'année, l'organisation du service du groupe scolaire Corot/Samain a été modifiée pour passer en service coulant à Samain et en mélangeant les petites et moyennes sections à Corot. Après 3 à 4 mois de retour d'expérience nous avons constaté que les services des 2 écoles étaient plus fluides. Les élémentaires de Samain sont plus calmes car il y a moins de temps d'attente après le repas. Les petites sections de Corot bénéficient de l'exemple des moyennes sections avec qui elles sont mélangées et gagnent en autonomie pendant le repas.
-