



COMPTE-RENDU

Objet : Collectif Temps du Midi

Date : 10/03/2026

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 du service Entretien / Restauration
Hervé BALSAN	Responsable Technique Entretien / Restauration
VILLE DE TRAPPES	
Tania DUCADOS	Directrice de la restauration
Parents/participants	Sabrina LEROUX (FCPE Weiss), KRAUSE Laurence (AIPE St-Exupéry), BARTHE Anne (FCPE Samain), MELOU Elodie (AIPE Corot), MARLIN Laetitia (FCPE Gide élémentaire), CARMENT SHAHBAZI Anahita (Corot/Samain), LIMA VAZ Irène (FCPE Gide élémentaire).

1/ Présentation du “Bien Mangé !” des mois de mars, avril et mai 2026 :

Voir le document PPT en pièce jointe

- En introduction, le **fonctionnement actuel du “bien mangé”** est rappelé : observation des adultes référents du temps du midi qui attribuent la note et participation de quelques élèves qui donnent leurs avis sur les plats proposés. Les parents d'élèves souhaitent une participation des enfants au “bien mangé”. Le service rappelle les impératifs de l'accueil des enfants durant les repas, les conditions d'encadrement et les difficultés de mobiliser les enfants sur ce point. Comme convenu lors de la réunion, ce CR est complété par les éléments évoqués lors de la réunion des référents du 19 mars :

Pour le “Bien mangé”, un référent restauration et un référent animation sont chargés chaque jour d'évaluer la consommation de chaque ingrédient du menu et d'attribuer une note. Ils doivent également préciser cette note par un commentaire qui permettra de déterminer ce qui a plu ou déplu aux enfants et de faire un retour à la cuisine de Trappes pour d'éventuelles modifications de sauces, de recettes, de combinaisons d'ingrédients...

Concernant les enfants : Les retours des enfants en maternelle sont très peu précis et difficilement exploitables.

En élémentaire, un échange avec un groupe d'au moins 8 enfants doit être réalisé chaque jour pour recueillir leur avis sur la globalité du repas. Cela permettra de compléter les observations des adultes.

Une réflexion est également engagée pour pondérer les notes en fonction des effectifs globaux, afin d'obtenir un résultat plus représentatif que la moyenne par école.

- Pour les mois de décembre/janvier/février 2026 présentés, les tendances du “Bien Mangé !” restent constantes. On confirme que les différentes composantes sont légèrement mieux appréciées en élémentaire qu'en maternelle mais cela reste assez homogène.

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

○ AVRIL :

- 02/04, le plat “cœur de merlu/pomme de terre au thym et paprika” est maintenu malgré la crainte de plusieurs parents qu'il ne soit pas bien mangé. Nous contrôlerons le résultat du “Bien mangé !” de ce repas spécifiquement pour savoir s'il a été apprécié ou non.
- 06/04, la tarte courgette et chèvre est remplacée par une tarte au fromage.
- 24/04, l'omelette aux herbes est remplacée par un œuf dur /mayonnaise.

○ MAI :

- 05/02, le plat initial “filet de poisson meunière / gratin de courgette et pomme de terre” est remplacé par un plat plus festif “burger au poulet ou burger Fish n'chips / pomme dauphine”.
- 28/05, le plat “pavé de saumon mariné / brocolis” est maintenu malgré la crainte de plusieurs parents qu'il ne soit pas bien mangé. Nous contrôlerons le résultat du “Bien mangé !” de ce repas spécifiquement pour savoir s'il a été apprécié ou non. Des pommes de terre seront rajoutées aux brocolis déjà prévus.

○ JUIN :

- 01/06, l'omelette est remplacée par des nuggets de blé.
- 02/06, des pommes dauphine sont rajoutées au plat prévu initialement.
- 04/06, le plat “filet de poisson meunière / gratin de courgettes et pommes de terre” est maintenu malgré la crainte de plusieurs parents qu'il ne soit pas bien mangé. Nous contrôlerons le résultat du “Bien mangé !” de ce repas spécifiquement pour savoir s'il a été apprécié ou non.
- 02/06, les boulettes de pois chiche sont empalées par de la saucisse végétale.

- 16/06, la “tomme grise” est échangée avec le “Saint-moret” du 18/06.
- JUILLET :
 - 01/07, la “glace à la vanille” du mercredi en centre de loisirs est basculée sur le jeudi 02/07, à la place du “yaourt” qui sera supprimé pour que plus d’enfants puissent en bénéficier. La glace du mercredi 01/07 sera donc remplacée par la compote du goûter du jeudi 02/07 qui elle-même sera remplacée par le fruit du dessert du 02/07.

3/ Labellisation ECOCERT 2 de la cuisine de Trappes et des offices de Magny-les-Hameaux :

Voir le document PPT en pièce jointe

- Monsieur BIRE et Madame Ducados expliquent les caractéristiques de cette labellisation et les exigences de qualité qui la composent. % de produits Bio, labellisés, produits locaux, plats cuisinés “maison”...

4/ Les parents d’élèves abordent plusieurs questions diverses :

a. Les goûters

Nous rappelons qu’un goûter correspond à 10% des apports quotidiens 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.

Les restes de pain du midi et de fruits sont également proposés aux enfants lors des goûters.

b. Le pain :

Le pain BIO de notre fournisseur est fabriqué à base de farine T 80. Il est plus dense et n’est pas apprécié de tous les enfants. Il présente toutefois un intérêt nutritionnel supérieur (fibres, minéraux) par rapport à une farine T45.

Certains parents proposent d’alterner deux jours de pain T80 et deux jours pain blanc (T45).

Alterner les types de pains nécessiterait **deux fournisseurs capables de livrer l’ensemble des écoles et crèches**, ce qui n’est pas garanti.

Lors de la réunion du 19/03 les équipes d’animation évoquent que la baguette T80 (250 Grammes) est mieux consommée que le pain T80 en format 400 Grammes. La commune contacte le fournisseur pour voir si une période de test avec des baguettes 250 g proposées sur le temps du midi peut se mettre en place dans une école.

Une réflexion est également engagée sur **la taille des morceaux**, qui pourraient être trop gros pour les enfants, notamment en maternelle (nouveau calibrage de la découpe).

c. Crudités

Remarque : les crudités manquent parfois d’assaisonnement.

→ Point transmis au service restauration pour rappel aux équipes.

d. Potages froids en juin

Demande : proposer des potages froids (type gaspacho) sur le mois de juin.
→ Point à étudier selon la faisabilité technique et les capacités de production.

e. Fréquence du veau et de l'agneau

Les parents estiment que ces viandes apparaissent trop souvent.
→ Analyse en cours pour ajustement dans le cadre des équilibres alimentaires.

f. Taille des parts de pizza

Les enfants jugent les parts trop petites.

Réponse : Les grammages appliqués respectent les recommandations du **GEMRCN**, qui encadrent les portions selon les âges.

g. Double choix pour les laitages et les fruits

Demande : réintroduire un double choix pour ces éléments.
→ Faisabilité à étudier (logistique, lutte contre le gaspillage).

h. Fréquence des hamburgers

Les parents souhaitent en proposer plus souvent.
→ À étudier en conservant un équilibre alimentaire sur les cycles de menus.

i. Sauce pour les frites

Demande : proposer autre chose que du ketchup.
→ Une étude sera menée sur les alternatives possibles, dans le cadre des recommandations nutritionnelles.

j. Pommes dauphine trop molles

Réponse : Un contrôle renforcé sera réalisé sur les **temps et modalités de réchauffe**.

k. Fréquence des omelettes

Suggestion : alterner avec des œufs durs mayonnaise.
→ Faisabilité à étudier (logistique, sécurité alimentaire).

l. Plats végétariens

Observation : les plats proposés le mercredi sont variés, mais moins durant la semaine.
→ Point pris en compte pour enrichir la diversité des menus végétariens hebdomadaires.

m. Haricots rouges trop secs

→ Ajustements demandés auprès de la cuisine centrale pour améliorer la texture.

n. Plat « festif » avant les vacances

Demande : instaurer un menu festif la dernière semaine avant chaque période de vacances, en variant les jours pour éviter la répétition sur un même type de menu.

→ Proposition à étudier pour intégration dans les cycles futurs.

o. Semaine du goût

Demande de réinstaurer cet événement avec 4 repas inspirés de différents pays.

→ Proposition en cours d'analyse selon les capacités organisationnelles.

p. Vaisselle de couleur

Suggestion : utiliser des couleurs chaudes (rouge, jaune) pour stimuler l'appétit et s'inscrire dans l'initiation au goût et la lutte contre le gaspillage.

→ Idée intéressante à examiner du point de vue matériel et budgétaire.

q. Galette des rois

Demande de ne pas oublier la galette l'année prochaine.

→ Point noté pour programmation 2027.

r. Œufs en chocolat pour Pâques

Demande : proposer des œufs en chocolat.

Réponse : La cuisine centrale de Trappes ne peut pas en fournir. A étudier par la ville de Magny-les-Hameaux.

s. Déduction fiscale du temps du midi

Les parents s'interrogent sur la possibilité de déduire le temps du midi des impôts.

Réponse : Le temps du midi, en tant que temps de garde, **n'est pas déductible**. En revanche, **les frais périscolaires** le sont.