

COMMISSION MENU | COMPTE RENDU

09 décembre 2017 | 10 h | Marie- ARNAGE

Participants

Représentant Mairie :

Mme DIEBOLT Adjointe
Représentants de l'Equipe Municipale
Personnel Service restauration

Représentante FL Le Soleil

Parents d'Elèves :

Sylvaine DESCAMPS Corinne SOUFFRONT
Delphine GRUDE Solène LEPROUST
(absente excusée) Karen LEMEUNIER

3 Elèves de l'Ecole Gérard Philippe Élémentaire

SUJETS A L'ORDRE DU JOUR

- Echanges sur les problématiques de la restauration
- Menus de la municipalité de janvier à avril 2018

1 -Echanges sur les problématiques de la restauration

Les parents d'Elèves rappellent la nécessité :

- Pour l'école RENOIR en particulier (au vu des temps de déplacement pour déjeuner) : D'avoir un temps pour que les enfants puissent se laver les mains avant et après les repas. D'autant que dernièrement il y a eu un cas de gale et qu'actuellement une épidémie de gastro-entérite sévit.
- Qu'un rappel soit fait pour le retour des serviettes à la maison. *Petit rappel : les élèves doivent apporter une serviette pour la restauration, un emplacement est prévu pour les déposer*
- Que les couverts soient conservés jusqu'à la fin du repas en cas de fruit en dessert. En effet, il a été remonté qu'il était compliqué pour les enfants souhaitant éplucher leur fruit ou le couper de ne plus avoir de couteau.... Notamment sur RENOIR où la pratique du retrait de couverts est différente par rapport aux autres écoles.

La Mairie prend note des demandes et transmettra aux équipes de la restauration et aux enseignants :

- Que les horaires soient respectés pour que les enfants puissent se laver les mains soit après la cantine ou au retour en classe.
- Que les serviettes soient rapportées au moins une fois par période avant les vacances scolaires, *rappel : l'utilisation de serviettes en papier n'est pas possible d'un point de vue budgétaire.*
- Que les couverts soient laissés sur les plateaux jusqu'à la fin du repas.

Les enfants de l'école rapportent les faits suivants :

- Les élèves de CM2 souhaitent une rotation des services, en effet, ils sont toujours les derniers à passer.
- Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, qu'ils ne leur soient plus obligatoire de prendre une entrée, un plat, un laitage et un dessert.
- L'état des plateaux ou couverts => parfois humides, sales ou tordus.

La Mairie prend en considération leurs demandes :

- Une rotation sera envisagée à chaque période après les vacances scolaires.
- L'équilibre alimentaire se fait sur les 4 plats et si un élève ne prend pas d'entrée ou de laitage... l'équipe de la restauration est vigilante et demande à ce que les enfants goûtent les plats afin que les élèves mangent suffisamment.
- Il se peut que certains plateaux soient encore humides après leur passage dans la machine utilisée pour les nettoyer et certains sont tâchés. Pour ce qui est des couverts sales ou tordus, il faut en avvertir immédiatement le personnel de service afin d'y remédier.

2 – Menus de la municipalité de janvier à avril 2018

La Mairie rappelle que les menus servis aux écoles le sont également pour le Foyer Logement Le Soleil dont une résidente est présente ce jour.

La lecture des menus par semaine est faite. Les parents d'élèves demandent si les plats sont systématiquement avec sauce. Le service de restauration informe que les sauces pour Gérard Philippe sont mises à part dans des bols afin que les enfants décident ou non d'avoir de la sauce. Il est vrai que pour les autres écoles, la pratique n'est pas possible puisque les menus sont livrés. A la lecture des menus, il y a une interrogation sur l'équilibre alimentaire journalier. En effet, il y a des jours où la place des féculents est très présente, ex : charcuterie en entrée donc utilisation de pain, semoule en accompagnement... La Mairie précise que l'équilibre alimentaire est à répartir sur la semaine, toutefois lors des jours jugés trop riche des inversions de plats sont décidées.

Il est soulevé par le Foyer Logement que l'harmonisation des menus n'est pas toujours appréciée par les personnes du Foyer. En effet, la diversité des plats n'est pas au goût des résidents notamment sur les accompagnements quinoa...

Le service de restauration rappelle que l'organisation est compliquée avec un peu plus de 300 repas à fournir par jour et d'un turn over de personnel suite à des absences maladies...

La Mairie en prend note et verra dans la mesure du possible à ce que les jours où quinoa et autres mélange de céréales soient remplacés.

Les parents d'élèves demandent la date de la semaine du goût car celle-ci n'est pas précisée sur le document. La Mairie convient que c'est un oubli et que de ce fait le menu sera revu pour la semaine du 16 au 20 avril 2018.