

## COMMISSION MENUS DES CANTINES SCOLAIRES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES DE CHARENTON LE PONT

*La commission menus se réunit tous les deux mois pour étudier et valider les propositions de menus des 2 mois à venir pour les écoles maternelles et élémentaires de la ville de Charenton en présence des services de la ville concernés, d'un élu, de représentants des élèves, de représentants des parents, ainsi que des directeurs d'école, de centre de loisirs et des animateurs sur ces temps de restauration.*

*Les propositions de menus des deux mois à venir sont élaborées par le prestataire (SOGERES) sur les conseils de leur nutritionniste qui s'appuie sur le GEM-RCN<sup>1</sup> tout en respectant le cahier des charges de l'appel d'offre valable pour 4 ans. Le service restauration de la ville vérifie à son tour que ces propositions respectent bien le cahier des charges avant de les transmettre, quelques jours avant la commission, aux autres participants.*

*Lors de la commission, les représentants font part des retours d'expérience des 2 mois écoulés et proposent des remplacements ou inversions au cours des échanges sur les menus pour les 2 mois à venir et dans la limite des règles imposées dans le cahier des charges (frites et bifteck 2 fois/mois, 1 œuf dur/mois, fromage à la coupe, etc.)*

*Les commissions ont lieu - en temps normal - au sein d'une des écoles de la ville, différente d'une commission à l'autre, pour donner la possibilité aux participants de rester déjeuner sur place afin de tester le déjeuner du jour.*

### COMMISSION MENUS DU 20 JANVIER 2021 2<sup>ème</sup> commission de l'année 2020/2021

en visioconférence - durée 2h15

---

#### 12 Participants :

- **Pour la mairie :**
  - o Géraldine LAVITRY (Directrice pôle famille)
  - o Sylvie EDE (Service restauration)
  - o Kadidja
  - o Chanbo GUEGAN ROS (Conseillère municipale)
- **SOGERES** (prestataire de service) : Oriane
- **Pour la PEEP Charenton** : Flavie MOUGNEAU (élue de la Maternelle de Conflans)
- **Autres représentants de parents** : FCPE, listes isolées

---

Rappel de certaines règles issues du cahier des charges de l'appel d'offre et qui respectent les recommandations du GEM-RCN<sup>1</sup> notamment : 4 repas végétarien/mois ; 4 plats de viande noble/mois ; 3 plats « industriels » /mois (nuggets), etc.) d'où la présence de viande sur 3 repas/semaine + 1 végétarien/semaine et 1 poisson/semaine.

## Retours d'expérience des représentants des parents d'élèves des 2 mois passés

- ▶ La PEEP Charenton tient à faire part de ses **constatations d'amélioration** de la composition des menus des 2 mois passés (et ceux proposés pour les 2 mois à venir) et les retours dont elle a été destinataire, notamment sur son adresse mail dédiée ([peep.commissiondesmenus@gmail.com](mailto:peep.commissiondesmenus@gmail.com)), en font aussi état.
- ▶ Les explications que nous avons transmises aux parents, sur le respect des principes du cahier des charges et du groupement d'étude des marchés en restauration sociale et nutrition, le fameux GEM-RCN, leur ont permis de mieux appréhender certaines constructions de menus (fréquence et type de viande, fromage mélangé au plat, etc.) mais **la composition des goûters (trop sucrés et trop industriels) et le peu de poulet proposé sont des remarques récurrentes.**

Nous espérons tous que le **prochain cahier des charges** comblera nos demandes même si nous reconnaissons amplement la qualité des repas servis dans les écoles de Charenton.

- ▶ Toutefois, nous avons quelques remarques ou questions sur :
  - L'absence de féculent dans certains repas malgré la vigilance de la commission menus (menu du 18/12)
  - L'œuf dur proposé en entrée alors que le plat comporte déjà du poisson ou de la viande (menu du 10/12 : œuf dur et steak-frites)
  - Le peu de poulet parmi les plats de viandes → on sait que le GEM-RCN ne le considère pas comme une viande noble alors que la viande blanche a son intérêt nutritionnel mais la fréquence actuelle répond au cahier des charges actuel
  - La composition des omelettes peu ragoutantes d'après certains adultes les consommant → elles sont confectionnées par un prestataire habilité à manipuler des œufs dans sa cuisine et les enfants apparemment les mangent bien
  - Les courgettes servies le 20 janvier ne sont pas vraiment de saison
  - Les pommes sont-elles bio ? Oui, comme les oranges (sans préciser nous de quels pays)
  - Les goûters trop sucrés et fabriqués industriellement avec additifs et graisse saturée en dehors des 12 goûters composés de pain issu de boulangerie → la composition des goûters répond au cahier des charges actuel, reste à voir si le prochain cahier des charges imposera plus de viennoiseries de boulangerie, de yaourts naturels, de compotes sans sucre ajouté notamment

- ▶ Demande de retours de la mairie sur l'expérimentation du fromage servi à part de l'entrée :
  - **En élémentaire** : l'expérimentation a bien marché et constat d'une baisse du gaspillage
  - **En maternelle** : pas réalisée à Port aux Lions pour cause de Covid-19. Les maternelles auraient tendance à ne plus manger le fromage si séparé mais ce sont peut-être les difficultés de mise en place liées aux conditions sanitaires qui compliquent l'organisation de la distribution avec un risque de gaspillage en préparant les coupelles à l'avance. Les services de la mairie vont réétudier la question pour continuer l'expérimentation

### Echanges sur les menus des 2 mois à venir

*Précision* : Les menus sont les mêmes pour les classes de maternelle et d'élémentaire, seules les portions changent. Les goûters ne sont proposés que pour les classes de maternelle (les fruits non consommés au déjeuner en élémentaire sont proposés pour le goûter) et les classes en élémentaire ont le choix entre 2 entrées contrairement aux classes de maternelle.

Quelques inversions ont été faites pour répartir les **poissons** après avoir constaté 2 semaines sans et 2 semaines avec 2 fois du poisson, pour proposer l'**œuf dur** dans le repas végétarien.

Des **féculents** ont été rajoutés sur 3 repas qui en manquaient.

Les **nuggets de poulet** sont industriels, congelés mais choisis en plein filet.

La **sauce poivrade** est légèrement poivrée et la **sauce piquante** à base de paprika.

**Pour les goûters**, le yaourt aromatisé a été changé 2 fois par un yaourt nature quand la pâtisserie proposée avec était déjà sucrée et des fruits remplacés par une compote lorsque des fruits étaient déjà proposés au dessert. Le marbré au chocolat qui crève les plafonds des taux de sucre, additifs et graisse saturée a été remplacé par de la baguette et du chocolat.

Les services de la mairie nous ont précisé avoir rajouté des **fromages à la coupe** par rapport aux 2 mois précédents mais la **cuisse de poulet** n'a pas pu être insérée dans une des semaines.

SOGERES organise 2 sessions de **questionnaires** (novembre et mars) sur les 5 écoles élémentaires, la trame sera partagée avec les membres de la commission. Et les résultats des enquêtes mensuelles seront envoyés systématiquement à l'avenir.

Des remontées de DESNOS font état de cheveux dans la nourriture et de couverts sales, les services de la mairie vont mener leur enquête et demandent à être prévenus le jour concerné.

**Nouveau protocole sanitaire** : les services de la mairie nous assurent que toutes les écoles évitent les repas froids, par exemple à DESNOS : 3 services entre 35 et 40 mn pour manger.

---

## PROCHAINE COMMISSION MENUS

26 mars 2021

(en visioconférence)

---

Faites-nous part de **vos remarques, questions et suggestions** sur notre adresse dédiée :

[peep.commissiondesmenus@gmail.com](mailto:peep.commissiondesmenus@gmail.com)

en indiquant l'école de votre enfant et si possible en illustrant vos retours avec des cas concrets (vous pouvez enregistrer les menus dans l'application de SOGERES, SO Happy ([so-happy.fr](http://so-happy.fr)) ou faire des copies écrans et nous les joindre).

---

<sup>i</sup> **GEM-RCN** : le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition a élaboré une recommandation nutrition qui reprend les repères de consommation du Programme national nutrition santé (PNNS 4) afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective et pour donner des conseils pratiques aux professionnels. Il s'agit de répondre à des objectifs nutritionnels (augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras, etc.) en élaborant des menus en fonction des besoins spécifiques des enfants d'après leur âge en respectant des règles de fréquence des plats, de grammage des portions, de choix des pièces de viande ou de poisson, de recommandations sur le sucre, le sel, les céréales, etc. Cette recommandation s'inscrit aussi dans le plan de lutte contre l'obésité et intègre les priorités du Programme National pour l'Alimentation et ses trois grands objectifs (favoriser les productions issues de l'agriculture biologique, renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation en développant l'approvisionnement par les circuits courts et lutter contre le gaspillage alimentaire). Dernière mise à jour de juillet 2015 consultable sur le site du [ministère de l'Économie](http://www.ministere-de-l-economie.fr).