

Cantines scolaires maternelles et élémentaires de Charenton le Pont 2^{ème} commission Menus de l'année 2021/2022 - 25 novembre 2021 à l'école élémentaire Robert Desnos

Comptes rendus disponibles sur notre site : <http://charenton.peep.asso.fr/>

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 concernés de la ville, 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 (ELIOR) sur les conseils de leur nutritionniste qui s'appuie sur le GEM-RCN¹ tout en respectant le cahier des charges de l'appel d'offre valable pour 3 ans (juillet 2021 à juin 2024). 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.

12 Participants :

- **Mairie** : Géraldine LAVITRY (Directrice pôle famille)
- **ELIOR** (prestataire de service) : Angèle GEOFFROY (référente) et la diététicienne
- **Représentants des associations de parents d'élèves** :
 - o **PEEP Charenton** : Flavie MOUGNEAU (élue de Conflans)
 - o **4 représentantes des associations de parents non affiliées (les enfants d'Abord ; PAL ; Briand ; Desnos)**
- **Directeurs centre loisirs** : Djamilia ZOUAOUI de R. Desnos et Mireille LE MAISTRE (Port-Aux-Lions (PAL)) en tant que « correspondante du goût » : aide à analyser les remontées (goût, gaspillage...)
- **4 élèves** du groupe d'enfants de l'école R. Desnos (CM1, CM2)

→ Au sein de chaque école élémentaire est constitué un groupe de 4 enfants volontaires (un enfant de chaque niveau du CE1 au CM2). Par roulement, les groupes visiteront la cuisine centrale, rencontreront des cultivateurs (au printemps) et participeront à un atelier pour constituer un menu pour le mois suivant.



Retrouvez dans ce dépliant émis par la ville, certains des engagements du nouveau cahier des charges de l'appel d'offre de la restauration scolaire et qui respectent les recommandations du GEM-RCN¹ notamment.

[Téléchargez le document](#)

Et des informations sur l'élaboration des menus [sur la page Bon & bon d'Elior](#)

ELIOR propose aussi des animations petit-déjeuner 1/semaine et 1 atelier/mois en élémentaire (chasse au gaspi, bouchées rigolotes, atelier culinaire, etc.).

Retours d'expérience des 2 mois passés octobre à novembre 2021

► Retours des élèves présents :

Riz curry du 18/11 : trop épicé et couleur pas attrayante

Trop de vinaigrette dans la salade → pas possible de la mettre à part tant qu'on est sous protocole sanitaire car cela demande de la manipulation et des va-et-vient. Chaque office fera sa vinaigrette pour éviter les aromates peu appréciés.

Le chou en entrée ne passe pas trop, accras étaient secs

Les bananes sont peu appréciées

Animation du 24/11 : 20 enfants pour l'animation « innovation culinaire » à R. Desnos : Sylvain CHEVALIER, chef innovation culinaire chez Elios, teste des recettes (poisson aux champignons noirs ; boulettes végé ; égrené de blé ; gâteau pois cassé poire et coulis de framboise) auprès des enfants qui observent, sentent et goûtent sans connaître les ingrédients. Le chef les interroge puis les enfants remplissent un questionnaire pour noter la composition du plat.

► Retours PEEP : les retours que nous avons eus ces deux derniers mois sur notre adresse mail dédiée pour les écoles de Charenton (peep.commissiondesmenus@gmail.com) sont très partagés. Nous demandons donc des détails aux parents et aux enfants pour essayer d'en savoir un peu plus :

- Certains parents se demandent ce qui a motivé le passage des menus de 5 à 4 composantes et préféreraient des menus avec des entrées à chaque repas → Mme LAVITRY nous a expliqué que c'était pour éviter le gâchis. Par contre, il a été testé de présenter le fromage à part quand il était mélangé à l'entrée mais le protocole sanitaire qui demande d'éviter les va-et-vient et la manipulation a stoppé l'expérimentation ;
- Il y a encore des efforts à faire sur les intitulés des plats (saveur soleil 03/01 ; gratin de crécy 21/01 ; saveur midi 01/03 ; sauce bobotie...) car ni les parents ni les élèves ne vont aller consulter les détails sur le site de la mairie ([composition des salades, vinaigrette et autre potage](#)) d'autant plus que le détail n'est pas disponible dans l'application [BonApp](#) → déjà beaucoup d'indications de labels dans le menu, ça risque de les surcharger et la mairie veut que les parents consultent le détail sur le site ou l'application pour le détail des allergènes ; 1 ou 2 mots seront rajoutés pour un minimum d'information ;
- 30/09 : riz créole : une partie est trop sèche, les grains sont durs → Elios a noté ;
- 11/10 : pain d'épices sec et peu de saveur → Elios a noté ;
- 13/10 : Lentilles pâteuses → Elios a noté ;
- 21/10 : goûter baguette/yaourt : manque de sucre rapide → oublié dans la présentation du menu car il y a toujours confiture ou chocolat ;
- 08/11 : poisson très apprécié mais chou-fleur pas assez cuit → Elios a noté ;
- 09/11 : pas de produit laitier (potage oriental/semoule façon couscous/fruits) et semoule façon couscous trop salée → fromage râpé avec la soupe ;
- 10/11 : émincé de poireaux en gratin n'a pas remporté un franc succès → Elios a noté ;
- 15/11 : boulettes de soja tomate basilic : trop de mélange de saveurs et manque de goût → Elios a noté ;
- 16/11 : dinde émincée dijonnaise : est-ce assez explicite ? Et pour les petits, n'est-ce pas trop fort en goût ? → A voir dans le futur mais pas d'autres remontées de ce type ;

- 17/11 : bœuf/carotte/patate douce/fromage : ça manque de vert → carotte et patate douce font les légumes mais en plus une directrice du centre de loisirs signale que c'était trop liquide ;
- 18/11 : ananas avec les yeux → Elior a noté ;
- 23/11 : poisson pané/frites/cantal/pomme : pas trop lourd ? → le poisson pané n'est pas frit ;
- 25/11 : pâté/pizza/haricots/mousse choco, c'est le menu des enfants mais c'est lourd quand même, et on peut se faire plaisir avec d'autres plats aussi → et encore, il y a des haricots verts...
- Elémentaire Valmy : les enfants de CP auraient besoin d'aide pour couper la viande, est-ce possible ? → tout à fait, les animateurs peuvent être sollicités et ne déjeunent pas avec les enfants donc sont présents ;
- Repas outre-mer a plu, le 18/11 → Elior a noté ;
- Que donne la pesée des déchets ? → Mme LAVITRY n'a pas encore de retour chiffré ;
- Quand la mayonnaise est-elle distribuée car j'en ai vu à disposition dans le self à Briand ? → un stick est proposé aux enfants uniquement avec les plats où elle est mentionnée. Elle est à disposition uniquement pour les adultes ;
- La viande est bien servie à part dans la salade du chef ? → oui, c'est fait en office ;
- Maternelle Conflans : l'eau servie à la cantine est trop froide → Elior a noté ;
- Enquêtes auprès des élèves et des parents ? → 2 fois/an dans les écoles élémentaires, janvier et mai, papier à remplir et déposer dans une urne. Elles sont ensuite collectées et envoyées à BVA pour analyse ;

Un questionnaire spécifique pour l'école Desnos, élaboré avec les représentants des parents qui étaient demandeurs, va être déployé auprès des enfants en début d'année et les retours seront dépouillés avec les représentants de parents d'élève et les animateurs. Les résultats seront envoyés à tous les parents d'élèves de l'école et le questionnaire sera ensuite déployé sur d'autres écoles élémentaires.

Une première extraction a été faite sur Cookies, le logiciel rempli par les directeurs des centres de loisirs des écoles maternelles et élémentaires sur la consommation des repas par plat. En moyenne sur les écoles de Charenton : 36,8% de « très bien consommé » ; 46% de « plutôt bien consommé » et 13% de « plutôt pas consommé », les écoles maternelles sont plus satisfaites que les élémentaires.

- ▶ Un parent demande s'il est possible de rajouter des dosettes de sel à disposition pour les enfants → refus catégorique car c'est une mesure primordiale pour la santé que d'éviter de rajouter du sel.
- ▶ **Retours des directeurs de maternelle :**
 - Le pain est meilleur depuis quelques jours (depuis changement de boulangerie)
 - Pas eu de sauce tomate avec steaks hachés comme prévu pour qu'il soit moins sec → Elior a bien noté le rajout demandé ;
 - Un suivi hebdomadaire pour la qualité des fruits est fait de près → poire excellente cette semaine (sûrement car nous sommes en pleine saison) mais couac sur les bananes dont la chair est tachetées de noir alors que la peau est intacte, peut-être parce qu'elles sont conservées au frigo, ce qui sera modifié. Par ailleurs, elles sont bio mais viennent du Cameroun ou République Dominicaine, la mairie va étudier la possibilité de se fournir dans les Antilles Françaises ;
 - Super initiative d'offices de maternelle avec des brochettes en forme de bonhomme avec des fruits, des mikado et des fraises tagada, c'est du travail et ça a été très apprécié par les enfants → déjà fait à Conflans et PAL, ça arrive dans les autres écoles maternelles.

Echanges sur les propositions de menus des 2 mois à venir janvier et février 2022

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) sauf le mercredi où le goûter est proposé à tous les enfants de primaire. Les classes en élémentaire ont le choix entre 2 entrées contrairement aux classes de maternelle et parfois 2 desserts (2 choix de parfum de compote ou de yaourt).

Pas de commentaires des élèves qui ne les ont pas eus à l'avance pour les consulter.

Commentaires des représentants des parents : Des modifications et inversions ont été faites pour tenir compte des retours faits en première partie de la commission, pour rajouter des précisions et pour éviter des redondances le même jour de fruits ou yaourts.

Une des 2 frites/mois a été changée par des pommes de terre rissolées pour varier.

Pour précision, le poisson pané n'est pas frit.

Il n'y a pas de poisson frais les 3 premières semaines de janvier car les pêcheurs ne sortent pas en mer sur cette période.

Les fruits de saison sont les bananes, poires, pommes, clémentines et kiwis, ils n'apparaissent pas dans les menus validés en commission car pas encore connus en choix et nombre.

Prochaine Commission Menus

21 janvier 2022 à 11h30 (école à déterminer)

Faites-nous part de **vos remarques, questions et suggestions** sur notre mail dédié :

peep.commissiondesmenus@gmail.com

→ en précisant l'école de votre enfant et en illustrant vos retours avec des cas concrets (date concernée, plat en question, problème rencontré, etc.).

ⁱ **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'Economie](http://www.ministere-de-l-economie.fr).