

Commission Menus du mardi 19/11/2019

- école élémentaire Valmy -

Etaient présents :

- Personnel de la mairie (Service éducation, restauration, périscolaire) : Mme Lavitry, Mme Edé, Mme De La Breteque
- Personnel de la SOGERES (dont la nutritionniste/diététicienne)
- Un animateur du centre de loisirs « référent cantine »
- 4 enfants porte-paroles/référents, sur la base du volontariat (1 enfant par niveau à partir du CE1)
- Des représentants de parents d'élèves (1 FCPE, 1 parent liste isolée et 1 PEEP)

La Commission menus se réunit tous les deux mois, dans une école différente. Les représentants de parents ont la possibilité de rester déjeuner et de tester le menu du jour.

Intervention des enfants

- ↳ Les enfants ont fait un retour sur les **menus proposés pour les 2 mois à venir** et ont indiqué qu'ils n'aimaient pas l'omelette, les yaourts et la crème dessert qui viennent de la ferme Maurice (ce sont des produits qui font partie d'un circuit court et non retirables du marché, des produits de ferme ; les enfants préfèrent les « danette »).
- ↳ Les enfants ont présenté le menu qu'ils ont établi avec la nutritionniste : betterave, steak haché, pâtes + fromage, et un fruit au choix (banane ou pomme).
- ↳ Les enfants ont indiqué que le **goûter de mercredi** ne permet pas d'être rassasié, l'animateur l'a confirmé.
- ↳ A Valmy le **troc fruit** est mis en place et fonctionne bien (pour les écoles élémentaires, les fruits qui ne sont pas consommés à midi sont distribués aux élèves pour le goûter).

Réponses aux questions posées par la PEEP

Suite aux remontées des parents d'élèves reçues via notre adresse mail dédiée aux Commissions menus, notre représentante a obtenu les réponses suivantes de la mairie et de la Sogeres :

- ↪ fréquence trop importante en ce qui concerne les **frites** : 1 fois par mois (cahier des charges)
- ↪ **glaces** : uniquement en été
- ↪ trop de **goûters** ou **desserts industriels** : 6 dans le mois. Nous avons demandé à ce que ces desserts soient supprimés ou limités en nombre : les « frosties » vont être retirés mais un autre dessert industriel devrait être proposé à la place pour respecter le cahier des charges.
- ↪ trop de **sauce** dans les plats : les enfants peuvent demander à avoir une assiette avec moins de sauce.
- ↪ **vinaigrette** dans la salade : nous avons demandé à ce qu'elle ne soit plus directement dans la salade verte. La mairie a approuvé notre demande et a proposé de mettre en place un système de libre-service pour la vinaigrette. Les enfants ont expliqué que la plupart d'entre eux n'aiment pas ou peu la sauce vinaigrette et comme elle est déjà dans les raviols, ils n'apprécient pas la salade.
- ↪ depuis le 1^{er} septembre 2019, un **repas végétarien** est proposé par semaine alors qu'auparavant la fréquence était de un par mois. La mairie a indiqué que c'est à l'enfant de demander un plat sans viande s'il le souhaite.
- ↪ les **fromages** : la Sogeres va proposer des fromages labellisés plus doux type cantal, pont l'évêque
- ↪ utilisation des **barquettes en plastique** : les plats sont réchauffés dans des barquettes de cellulose qui contiennent au fond un film en plastique. La Sogeres est en train de chercher un fabricant français de barquettes zéro plastique. Il n'en n'existe qu'un seul qui est victime de son succès... les autres sont des fabricants chinois donc à éviter. Une solution doit être trouvée rapidement afin de se mettre en conformité avec la [loi Egalim](#) au plus tard 2022. Nous avons demandé s'il était possible d'utiliser des plats en inox : impossible car trop de travail pour nettoyer et il faudrait changer les fours.

Nous avons posé également la question, pour les parents qui le souhaiteraient, s'il était envisageable un jour, d'apporter son repas, comme cela est le cas dans d'autres pays : cela n'est pas possible car ce serait trop compliqué à gérer.

Cahier des charges 2021

Afin de pouvoir donner notre avis sur le futur marché qui débutera en septembre 2021, la PEEP a demandé à la mairie d'organiser des ateliers avec les parents au printemps 2020 afin de trouver les meilleures solutions.

Fonctionnement Commission des menus

Les représentants de parents présents aux Commissions menus reçoivent les menus quelques jours avant la Commission. Afin de pouvoir les étudier au mieux, nous avons demandé à ce que les propositions de menus nous soient envoyées minimum 10 jours à l'avance.

Pour toute question concernant le temps de midi, n'hésitez pas à vous rapprocher du directeur du centre de loisirs.

La prochaine Commission menus aura lieu le **mardi 28 janvier 2020** à l'école élémentaire Desnos, à partir de 11h45.

N'hésitez pas à nous remonter vos questions, remarques ou suggestions

avant la prochaine commission :

peep.commissiondesmenus@gmail.com

(merci de préciser l'école de votre enfant)