

Présente : Marie-Laure Legrand

Etude des menus jour par jour pour validation

Rappel des règles

- 4 composantes parmi: entrées, plat garni (1 ou 2 composantes), laitage, fruit
- Laitage / Légumes/Fruits 100% bio, sauf appellations
- Quinoa non au cahier des charges
- Viandes nobles (veau, boeuf) : 1 fois par semaine

Modifications apportées

Vendredi 9 janvier : suppression et remplacement du pané de blé par l'omelette car pané de blé est un produit ultra transformé enrichi en gluten

Mardi 20 : ajout de carottes rappées pour varier les entrées du mois où bcp de choux a été proposé

Mardi 3 février : remplacement du boulgour par des pommes de terre vapeur

Lundi 9 février : remplacer les haricots verts/ blé par purée de haricots verts pour varier les accompagnements

Vendredi 20 février : purée de potiron

Jeudi 26/2: riz aux légumes plutôt que choux fleur et brocolis car en entrée, chou blanc

Tour de table des remontées

Remarques sur les laitages :

- le fromage est une composante plus facilement adaptable qu'on peut associer à un plat pour laisser la place à une autre composante
- contrainte de proposer régulièrement des produits AOP, raison suppl pour lequel le fromage est privilégié
- un yaourt proposé au moins 1 fois par semaine
- des yaourts sont souvent voire systématiquement proposés au goûter des maternels

Œufs à la coque pas assez cuits

Trop de semoule et boulgour : quinoa ne fait pas partie du cahier des charges

Menu végétarien : proposer un laitage qui tient au corps plutôt qu'un fruit pour les enfants qui mangent moins ces jours-là

Pour les enfants végétariens, éviter de mélanger la viande aux légumes ou proposer une alternative quand il y en a

Meilleure qualité de la viande depuis chgt de fournisseurs

Un peu trop de sel, à surveiller

Légumes peu variés : volonté de proposer des légumes de saison

Quantité insuffisante pour les goûters. Possibilité de compléter avec le pain non consommé du midi. Mais les goûters proposés sont bien complets et ils se sont bcp améliorés. Et une volonté d'être sur des produits bruts sans emballages

Petites portions : grammage respecté

Proposer des céréales et féculents bio pour éviter intoxication au cadmium. Études à creuser avant de s'alarmer. Meixu

Trop de sucre. Le sucre a été largement diminué, moins de gâteaux en dessert, respect de la réglementation, compotes sans sucre ajouté

Rétablir le dispositif grande / petite faim dans toutes les écoles. Des pancartes sont en train d'être distribuées dans toutes les cantines

Initiatives

Sur le rab, à Simone Veil, des enfants prennent le fromage dont ils ne veulent pas pour l'offrir en rab à leurs camarades. Bonne initiative sur une petite cantine. Mais pas à privilégier sur une grosse cantine car mieux vaut que le fromage reste au frais

Un questionnaire est envoyé à toutes les directions d'école afin qu'il soit distribué dans chaque cahier de liaison. Une fois rempli par les parents et élèves, ils sont récupérés par l'école et envoyés par la Poste. Mais enquête de Simone Veil rendue trop tard donc résultats de mars non traités pour cette école.

Une boîte à idées mise en place à Simone Veil et a fait l'objet d'un dialogue entre enfants et le chef. Très apprécié des enfants.

Des propositions d'animation par Sogeres pour faire des ateliers diététique, des confection de gâteaux. Un planning est envoyé aux directeurs d'écolesnet c'est à leur initiative de réserver pour leur école. Une date butoire de réservation > se rapprocher de la directrice

École de l'ouest a envoyé une FAQ aux parents sur la cantine

Prochaine commission de restauration :

mardi 20 janvier. École de l'Ouest. 19h

école du Sud le 28 Nov à 12h,

école Simone Veil le vendredi 23 janvier 11h45

à l'Ouest le 16 janv

vendredi 13 fév pour école du Nord

11 cuisines pour 14 écoles dont 7 en cuisiné sur place et 4 en réchauffé