



Hôtel de Ville

59283 RAIMBEAUCOURT

COMPTE-RENDU de la
Commission Menu du
Jeudi 04 avril 2024

PRESENTS :

- *Mmes STICKER, LAVIA, CAILLOUX : Service Enfance-Jeunesse*
- *Mr MOLINA : Parent d'élèves*
- *Mme GOETHALS : DDEN*
- *Mme CHANTERIE, commerciale Sobrie restauration*

POINT N°1 – RETOUR SUR LA PERIODE QUI SE TERMINE

A la suite des remarques des personnels et des enfants, certains points ont été abordés :

- Il a été remarqué que la soupe aux poireaux était trop liquide, elle ressemblait plus à un bouillon.
- Nous allons augmenter la quantité de pains au restaurant Louise Michel. Le fournisseur a été averti.
- Les plats suivants n'ont pas eu de succès : les choux de Bruxelles. Sautés de porc un peu trop gras. Le yaourt aromatisé était trop liquide.
- En revanche, la tartelette à la noix de coco a beaucoup plu.
- Mme Sticker ne recevait pas les allergènes pour le repas du mercredi. Cela va être fait.
- Une formation HACCP Hygiène et sécurité est proposée pour le personnel de cantine par Sobrie restauration le 25 avril.
- Mme Sticker a sollicité l'aide de Sobrie pour télédéclarer la cantine sur une nouvelle plateforme afin de percevoir la compensation de l'Etat pour les repas scolaires à 1€.

POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Après lecture, le menu des accueils de loisirs de printemps allant du 22 avril au 3 mai a été validé.

A noter, qu'en raison d'une sortie il n'y aura pas de commande les jeudis 25 avril et 2 mai pour tout le monde et mercredi 24 avril pour les 10/13 ans.

Après quelques modifications, le menu de la prochaine période scolaire, du 6 mai au 5 juillet a été validé.

Place à la glace en pot pour les petits et les skis pour les plus grands.

Melon et Pastèque sont de saison.

Le rôti de bœuf servi le 27 juin sera froid, il sera accompagné d'une sauce brune chaude.

Un menu spécial jeux olympiques représentant les 5 continents sera proposé le mardi 25 juin : il sera composé de :

- Salade de riz asiatique
 - Poulet à l'oriental représentant l'Afrique
 - Potatoes pour l'Amérique
 - Tomates provençales pour l'Europe
 - Kiwi pour l'Océanie
-
- Le coulommiers proposé le 24 mai est supprimé ; en contrepartie des tranches de fromages sont ajoutées le jeudi 13 juin avec le hamburger.
 - Nouveauté : Tortellini pomodoro et mozzarella proposé le 28 mai.
 - La salade Waldorf : céleri, dés de pomme, raisin sec
 - La salade Marocaine : pois chiche, poivrons, tomates, maïs.
 -

POINT N°3 –LOI EGALIM

Pour rappel, la loi EGalim impose :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024 (loi Climat et Résilience), avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.

Conformément à cette loi, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.

Cette mesure, d'abord menée à titre expérimentale pendant deux ans, fait partie des 5 grandes dispositions de la [loi EGalim](#) dans le domaine de la restauration collective. Cette mesure s'inscrit également dans le cadre du nouveau Programme national pour l'alimentation ([PNA3](#)), dont l'un des objectifs est la promotion des protéines végétales en restauration collective.

POINT N°4 – COMMISSION ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous allons remettre en place notre projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des affiches vont être faites par le service communication de la ville et afficher en cantine pour sensibiliser les enfants. Une période sera à définir pour peser les déchets chaque jour sur les deux sites.

La prochaine commission menue aura lieu de jeudi 13 juin à 18h, salle du ccas.