



Hôtel de Ville

59283 RAIMBEAUCOURT

COMPTE-RENDU de la
Commission Menu du
Jeudi 13 juin 2024

PRESENTS :

- *Mmes STICKER, LAVIA, TISON : Service Enfance-Jeunesse*
- *Mme DHAINAUT : service restauration Louise Michel*
- *M MOLINA, Mmes LIEGEOIS, DELOBELLE : Parent d'élèves*
- *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 :

- Les haricots verts, betteraves, et salade de pâtes sauce cocktail n'ont pas plu aux enfants.
- Nous allons augmenter la quantité de féculents au restaurant Louise Michel, surtout les pâtes et la semoule.
- Le hamburger avec fromage ainsi que les fraises ont bien plu aux enfants.
- Après vérification, il n'y a pas de gélatine animale ou végétale dans les bâtonnets de glace vanille/choco. Il est rappelé que des glaces à l'eau sont proposées en cas de doute.
- Une pompe à chaleur a été installée au restaurant scolaire Louise Michel.

POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Après lecture, le menu des accueils de loisirs de cet été allant du 08 au 23 août ont été validés.

A noter, qu'en raison d'une sortie il n'y aura pas de commande le jeudi 11 juillet, lundi 15 juillet et mardi 23 juillet. Les sorties du mois d'août seront transmises par mail.

Le LMA et la Médiathèque Départementale du Nord propose une journée Olympiade le 12 juillet. Tous les animateurs, les agents du périscolaire, ceux du LMA et les élus qui le souhaitent sont invités à partager le repas conçu pour l'occasion. En fonction de la météo, ce repas sera pris dehors autour du LMA ou au restaurant scolaire.

Au menu : salade Marocaine, salade de pâtes au poulet mayonnaise et éclair au chocolat.

Après quelques modifications, le menu de la prochaine période scolaire, du 2 septembre au 18 octobre a été validé.

Melons, pastèques, glaces et repas froid sont de retour pour la saison.

Un menu spécial Epices et Aromates sera proposé du 14 au 18 octobre :

- 14/10 : Graine de moutarde et origan
 - 15/10 : Bœuf massai : cannelle, girofle, muscade, poivre, moutarde, cumin, coriandre.
 - 16/10 : Basilique, citron
 - 17/10 : Poulet cajun : paprika, coriandre, moutarde, curcuma, fenouil, cumin, poivre noir, ail.
 - 18/10 : Curry, paprika, muscade
-
- Les betteraves seront remplacées par de la macédoine le 09/07.
 - Des pépites de poissons sont proposés sous forme de cubes.
 - Des taostinettes seront proposés en plus les 16/07 et 07/08.
 - Teddy cheese = Raviole en forme d'ourson à la tomate, mozzarella, béchamel.
 - 02/09 : thon mayo au lieu de betterave
 - 04/09 : salade grecque : concombre, olive, fromage.
 - 25/09 : sauce champignon au lieu de curry.
 - 07/10 : taboulé au lieu du chou-fleur en vinaigrette.

La prochaine commission menu aura lieu de jeudi 26 septembre à 18h, salle du ccas.