



COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 17 juin 2020

Hôtel de Ville
59283 RAIMBEAUCOURT

Présents :

- *Mme DHINNIN : conseillère déléguée aux écoles et aux ALSH*
- *Mmes STICKER et LAVIA : service Enfance/Jeunesse*
- *Mme LEHNERT : D.D.E.N.*
- *Mmes LOYER et BRIHAYE : Parents d'élèves élus*
- *M. FROMENTIN : Sobrie restauration*

Point n°1 – Retour sur la période qui se termine

Pas de commentaires sur les repas.

Les gestes barrières et les règles de distanciation ont été respectées. Des protocoles sanitaires ont été élaborés et expliqués à chaque agent. : l'organisation de la cantine a été revue pour respecter ces protocoles, les arrivées et départs échelonnées, les tables espacées, un enfant par table.

Point n°2 – Lecture des menus

Les menus des vacances d'été ont été validés. Pendant les vacances, la réglementation est plus souple que pendant le temps scolaire, il n'y a pas d'obligation de menus végétariens.

Les menus de la première période scolaire allant du 2 septembre au 16 octobre 2020 ont été également validés.

Aucune modification de plats n'a été demandée.

Composition des repas pendant les vacances :

- Salade Esaü : salade de lentilles
- Gratin niçois : Courgettes, tomates, pommes de terre avec une base de tian
- Concombres bulgares : base d'oignons, ciboulette et de fromage blanc
- Sauce charcutière : sauce tomate liée au fond de veau
- Piperade : Poêlée de poivrons et de tomates
- Salade arlequin : cubes de maïs, tomates, concombres et olives noires
- Courgettes provençales : courgettes à la tomate
- Pompon : beignet
- Sauce dijonnaise : base moutarde

Composition des repas pendant la 1^{ère} période scolaire :

- Bolognaise de lentilles : (nouvelle recette) la viande hachée est remplacée par des lentilles corail
- Salade Florida : ananas, chou et carottes
- Salade marocaine : haricots rouges, maïs, poivrons
- Tomates farcies végétales : base de pois chiches
- Sauce à la diable : moutarde
- Mélanges de céréales : quinoa, boulgour et lentilles
- Sauce suprême : base vin rouge, fond de veau et tomates
- Potée lorraine : carottes, poireaux et navets

La semaine du goût est programmée du 12 au 16 octobre sur le thème : Tour de France des régions.

La date de la prochaine commission sera communiquée ultérieurement.