



COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 30 septembre 2020

Hôtel de Ville
59283 RAIMBEAUCOURT

PRESENTS :

- *Mme DHINNIN : conseillère déléguée aux écoles et aux ALSH*
- *Mmes STICKER et LAVIA : service Enfance/Jeunesse*
- *Mmes THERY, LOYER, HENRY, BLONDEAU, M. MILON : Parents d'élèves élus*
- *M. FROMENTIN : Sobrie restauration*

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

Suite aux remarques des personnels de cantine, certains points ont été abordé :

- Un problème d'opercule des barquettes
- Après un nouvel essai, les choux de Bruxelles n'ont pas eu grand succès
- Les tomates farcies végétales n'ont pas plu
- Les entrées manquent d'assaisonnement
- Les barquettes de viande en sauce sont trop remplies
- Manque de diversités des yaourts ou glaces et trop de compotes

M. Fromentin va rectifier tous ces points.

Les gestes barrières et les règles de distanciation sont toujours respectés et renforcés. Des protocoles sanitaires ont été élaborés et expliqués à chaque agent. Depuis la rentrée, l'organisation de la cantine a été revue pour respecter ces protocoles : dans la cour, à table ou sur les trajets, les classes sont séparées, les arrivées et départs sont échelonnés.

POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Les menus des vacances de toussaint 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 deuxième période scolaire allant du 2 novembre au 18 décembre 2020 ont été également validés avec le retour du potage une fois par semaine.

Aucune modification de plats n'a été faite.

Un retour est demandé sur certains produits :

- Vendredi 6 novembre : buchette au lait mélangé (chèvre + 10 % de vache)
- Vendredi 5 décembre : gratin de pomme de terre aux 2 fromages
- Lundi 7 décembre : plat sucré salé (saucisse-pdt-compote)

COMPOSITION DES REPAS :

Vacances de la Toussaint :

- Salade Waldorf : salade de cèleri et raisins

2^{ème} période scolaire :

- Potage d'Antan : panais, carottes, pommes de terre
- Œufs mornay : œufs à la sauce tomate
- Potage Crécy : carottes
- Falafels : boulettes de pois chiches avec des épices et des herbes
- Salade exotique : ananas, surimi, carottes, maïs.
- Salade Esaü : lentilles
- Potage cultivateur : pommes de terre, carottes, navets, poireaux

La semaine du goût est programmée du 23 au 27 novembre sur le thème : Menu des îles

NOUVEAUTE : Mise en place d'une commission anti-gaspillage. Retour à venir.

La date de la prochaine commission aura lieu le mercredi 2 décembre.