



## COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 02 Décembre 2020

Hôtel de Ville  
59283 RAIMBEAUCOURT

### *PRESENTS :*

- Mme DHINNIN : *conseillère déléguée aux écoles et aux ALSH*
- Mmes STICKER, TISON, LAVIA : *service Enfance-Jeunesse*
- Mmes THERY, BLONDEAU, LAGACHE, BRIHAYE, LOYER, M MOLINA : *Parents d'élèves élus*
- Mme LEHNERT : *D.D.E.N*
- 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 :

- Après plusieurs tentatives, quelques entrées froides ne plaisent toujours pas telles que le céleri rémoulades et la salade de chou rouge aux pommes
- Les entrées proposées sont soit des crudités soit de la soupe. Nous voudrions tester une entrée chaude, type crêpes, pizzas ou feuilletés une fois sur l'ensemble de la période car plus riche.
- Pour éviter le gaspillage alimentaire certaines quantités sont à ajuster : nous recevons beaucoup trop de riz et de pain sur les deux sites par contre pas suffisamment de pâtes et de semoules.
- Nous avons relevé un problème de qualité du sauté de porc du 1<sup>er</sup> décembre qui était très gras et d'oranges très abimées. Le stock tampon en compote a donc été utilisé ce jour-là.
- Le menu des îles proposé lors de semaine du goût qui n'a pas déplu aux enfants.

M. Fromentin va rectifier tous ces points.

Les gestes barrières et les règles de distanciation sont toujours en vigueur et les protocoles respectés. L'organisation reste la même en cantine, dans la cour, à tables ou sur le trajet. Les classes restent séparées et les arrivées et départs sont échelonnés.

### POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Après lecture, les menus de la deuxième période scolaire allant du 4 janvier au 19 février 2021 ont été validés.

Cette année, le repas du Nouvel an chinois est proposé le 12 février.

Au niveau des entrées :

- Une soupe est proposée une fois de semaine
- Le céleri rémoulade va être remplacé par du taboulé puis par de la salade verte avec des dés de fromage
- Des crêpes salées vont être proposées à la place du Coleslaw le 19 février

Le prestataire souhaite avoir un retour sur :

1. L'aiguillette de blé emmental, nouveau produit végétarien servi le 19 janvier
2. Le Dahl de lentilles du 26 janvier dont la recette a été modifiée
3. Le Choux rouge aux pommes servi chaud le 29 janvier
4. Le Chili sin carne du 5 février
5. La qualité du sauté de porc du 8 février

#### POINT N°3 - COMPOSITION DES REPAS

- Potage cultivateur : pommes de terre, carottes, navets et poireaux
- Dahl : lentilles cuisinées à la tomate
- Potage d'Antan : panais, carottes et pommes de terre
- Chili sin carne : égrainé de Soja
- Potage Crécy : carottes
- Sauce à la diable : base moutarde

#### POINT N°4 – COMMISSION ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Notre projet de lutte contre le gaspillage alimentaire avance.

Des affiches ont été faites par le service communication de la ville et afficher en cantine pour sensibiliser les enfants.

Pendant les vacances de la Toussaint puis du 2 au 20 novembre, les déchets ont été pesés chaque jour sur les deux sites. Certains enfants ont participé à ces pesées, ils sont ainsi pu constater par eux-mêmes les quantités quotidiennes gaspillées.

Afin de sensibiliser les parents, une communication « Antigaspi » est prévue ultérieurement avec le résultat des pesées.

Des modifications quant à l'organisation des services vont également avoir lieu dès janvier 2021 avec pour objectif d'accompagner davantage les enfants pendant le repas surtout pour les maternelles.

La date de la prochaine commission aura lieu le mercredi 3 février 2021.