



Hôtel de Ville
59283 RAIMBEAUCOURT

COMPTE-RENDU de la Commission Menu du Jeudi 27 janvier 2022

PRESENTS :

- *Mmes LAVIA et STICKER : Service Enfance-Jeunesse*
- *Mmes BLONDEAU, DEROCH, LOMPRESZ, LOYER, THERY et M MOLINA : Parents d'élèves élus*
- *Mme DE ABREU : Sobrie restauration*

Au préalable, Mme Sticker annonce qu'une subvention de l'Etat a été accordée pour renouveler une partie du matériel de cuisine :

Dans le cadre du plan France Relance présenté en septembre 2020 par le gouvernement, l'axe « transition agroécologique » donne la possibilité aux petites communes d'être soutenues dans leurs investissements à destination des cantines scolaires. Une demande de subvention a donc été déposée auprès du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire et substituer les contenants en plastique. La subvention de 21320 € obtenue finance ainsi quasiment le coût du matériel renouvelé soit 23356 €.

Les deux restaurants scolaires de la commune ont donc été dotés respectivement :

- Victor Hugo : une friteuse, une plaque à induction, des tables et chariots inox, une hotte aspirante, une armoire et une vitrine positives, une fontaine et un évier
- Louise Michel : deux bacs plonges, une armoire négative, une fontaine, des chariots inox et une vitrine positive

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

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.

À la suite des remarques des personnels de cantine, certains points ont été abordés :

- Bananes trop mûres et chou-fleur en salade dur
- Sauté de porc gras
- Sauté de bœuf livré congelé

- Du pain a été livré avec les hamburgers, il a donc été servi au goûter en garderie
- Est-il possible d'ajouter du sel sur les frites ?
- Serait-il possible de proposer de la glace en dehors de la période Toussaint-Pâques ?

Mme DE ABREU va voir tous ces points.

Le personnel du restaurant Louise Michel avait remarqué quelques dysfonctionnements des fours mis à disposition dans les cuisines. Un contrôle a été programmé pendant les vacances de Noël.

POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Après lecture, les menus de l'accueil de loisirs de février et de la prochaine période scolaire allant du 21 février au 8 avril 2022 ont été validés.

Un repas anglais est proposé le vendredi 1^{er} avril. Une entrée chaude, pizza, est proposée le mardi 8 mars pour changer des crudités et de la soupe.

POINT N°3 - COMPOSITION DES REPAS

- Lundi 7 mars : potage Crécy : carottes
- Vendredi 25 mars : Dahl de lentilles : plat indien à base de lentilles corail et lait de coco
- Jeudi 31 mars : potage du Barry : chou-fleur, pomme de terre
- Vendredi 8 avril : salade Waldorf : céleri, pomme, raisin sec

POINT N°4 – QUESTIONS DIVERSES

- « *Qui élabore les menus ?* » Les menus sont élaborés par Mme Sobrie en collaboration avec une diététicienne.
- « *Est-il possible de programmer une formation hygiène alimentaire pour les nouveaux agents de restauration ?* » Mme DE ABREU va voir pour organiser cela.
- « *Que font les agents si un enfant ne mange pas ?* » La consigne donnée aux agents est d'encourager les enfants à goûter les plats, c'est pourquoi une cuillère est systématiquement proposée. Par contre, il est interdit de forcer l'enfant. Si l'enfant ne veut rien manger, il lui est soit proposé plusieurs parts d'une denrée qu'il aime soit plusieurs tartines (si vraiment il ne veut rien d'autre). Si le cas est récurrent, les parents sont contactés.

La date de la prochaine commission aura lieu le jeudi 31 mars 2022, à 18h00, salle du CCAS.