

2nde Commission menus du 01-02-18

PRESENTS : Céline, virginie P et Audrey pour les RPE élémentaire et maternelle, 5 autres RPE d'autres écoles, Mme AMRANI Karima (*responsable de service entretien et restauration*) et son adjointe Mme BRIEZ Sandra, Mme MOREIRA Gaelle d'ELIOR, Mr RITA LEITE (Suivi des Accueils de loisirs, Périscolaire, Restauration scolaire, Jeunesse) et une responsable du centre de loisir et péri-scolaire

Cette 2nde commission menus concerne les repas de mars 18 avril 18 mai 18.

Différents points abordés :

- Suite à notre demande de l'année dernière, nous demandons si $\frac{1}{4}$ des assiettes de crudités soit servi sans vinaigrette pour les enfants qui souhaiteraient en manger sans assaisonnement. Mme AMRANI nous confirme la mise en place.
- A la dernière commission des menus nous avons soumis l'idée de fournir à chaque école un chariot type « Flunch » pour les enfants blessés/accidentés ou handicapés. C'est chose faite !
- Chaque semaine nous pouvons retrouver 2 composantes BIO et un menu intégralement BIO est proposé une fois par trimestre ou tous les 20 jours.
- Nous constatons un peu plus de plats « fait maison ».
- Nous remarquons que de plus en plus la viande ou le poisson sont remplacés par des œufs, fruits de mer (moules, paella) ou un plat sans viande ni poisson (le chili végétarien à base de lentilles, boulgour, haricot rouge ou le pavé fromager)
- A la demande des responsables du centre de loisir un repas à thème est proposé le vendredi de chaque semaine de vacances scolaires. Pour cette période : menu italien et menu asiatique
- A la demande des enfants certains plats sont mis en place : cheese burger ou fish burger, smoothies, milkshake
- Nous faisons remarquer que de façon générale la quantité de sucre est importante (biscuit avec la compote, nutella confiture avec les viennoiseries au gouter, boisson sucrées au gouter.....)

Retour des familles :

- Comme aux précédentes commissions des menus nous évoquons les problèmes de quantité (certains élèves n'ont plus le choix de plat, pas assez de dessert) présents surtout à la fin du 2nd service. Nous citons le fait que des éclairs au chocolat ont été coupés en trois pour servir chaque enfant ou un jour plus de dessert.....
Nous demandons donc à Mr RITA LEITE et Mme AMRANI de vérifier si le nombre d'enfants est quasi identiques sur chaque service ou si le nombre est plus important au 2nd service ce qui pourrait être une raison du problème de quantité sur le ce service.
En effet ils nous assurent que les quantités servis sont identiques sur chaque service (par exemple si le personnel de cantine reçoit 10 barquettes de viande et 6 barquettes de poisson, 5

barquettes de viande et 3 barquettes de poissons seront servis à chaque service). De plus, une rotation des classes est organisée pour l'ordre d'entrée à la cantine donc chaque classe ne rentre pas tout le temps en premier ou en dernier.

- Nous demandons à ce que le personnel de cantine et le personnel d'animation aient un vocabulaire adapté aux enfants (nous ne voulons plus entendre que les adultes crient sur les enfants, que les enfants s'entendent dire quand il n'y a plus de choix de plats « si tu n'es pas content c'est pareil ») et que l'ambiance des deux services soit équivalente (les élèves constatent qu'au 1^{er} service c'est plus « cool et sympa » qu'au 2nd).
- Nous demandons à ce que les précisions sur les plats (viande, poisson, œuf...) soient systématiquement mis en place chaque jour par les dames de cantine en élémentaire. Mme AMRANI nous affirme que chaque cantine possède le matériel toutefois il relève au personnel de cantine de le mettre en place. Il nous est également précisé que le menu est affiché sur la porte de cantine consultable par chaque enfant.
- Nous signalons la présence régulière de cheveux dans les plats et donc nous proposons le port de charlotte systématique même au service.
- Nous demandons à ce que le nom des fruits lorsqu'il y a des compotes soit précisé (problème d'allergie)
- Pour éviter le gâchis, nous demandons à ce qu'un enfant qui ne souhaite pas d'un plat soit servi en très petite quantité juste pour goûter.