

Compte rendu de la commission des menus

Date : 27 septembre 2016.

Lieu : Groupe scolaire Delambre.

Personnes présentes :

Directeurs d'école :

Mr Tesson Philippe, directeur de l'école élémentaire.

Représentants de la mairie du 14^{ème} et de la Caisse des Ecoles :

Mme Bertrand, adjointe à la Maire en charge des affaires scolaires,

Mme Taillé-Polian, directrice de la Caisse des Ecoles,

Mr Coze, directeur technique et qualité,

Mme Huguet, diététicienne,

Mme Lecoq, service des commandes alimentaires,

Mme Djebara, responsable de la cuisine Delambre.

Administrateurs de la Caisse des écoles :

Mme Roumanet Cécile,

Mme Oursel Emmanuelle,

Mr Trintzius François.

Centre de loisirs et CASPE :

Mr Corona Thomas, chargé de coordination du projet « déclic langues », CASPE,

Mr Grusson Bérenger, responsable éducatif ville (REV), école élémentaire Delambre.

Délégués de parents d'élèves :

Mme Beaujouan Cécile, parent d'élève de l'école élémentaire,

Mme Gandini Claire, parent d'élève de l'école élémentaire,

Mme Gandillière Sophie, parent d'élève de l'école maternelle,

Mme Benzaquen Emeline, parent d'élève de l'école maternelle.

Commission des menus enfants

Le mercredi 21 septembre, la diététicienne est allée à la rencontre d'un groupe d'une dizaine d'enfants du centre de loisir de l'**école élémentaire 3 Alésia** afin de recueillir leurs impressions concernant les repas de la cantine.

L'entretien avec les enfants a débuté par une présentation de la Caisse des Ecoles ainsi que de la restauration scolaire du 14^{ème}. La diététicienne leur a ensuite expliqué le fonctionnement des cuisines et des modes de production, leur permettant de comprendre les différentes contraintes à prendre en compte lors de l'élaboration des menus et de la préparation des repas (équilibre alimentaire, contraintes en matière d'hygiène, de coût, de matériel...).

Concernant l'école 3 Alésia, les repas sont préparés sur place le matin même par le responsable de cuisine Monsieur M' BALA Patrick et son équipe, puis servis, en liaison chaude, dans le réfectoire.

Huguet Estelle
Diététicienne
CDE14

Il a été également défini et expliqué succinctement le métier de diététicien et ses missions principales au sein de la Caisse des Ecoles.

Après avoir expliqué comment étaient confectionnés les menus, la diététicienne et les enfants ont échangé sur les repas servis chaque jour à la cantine. Les enfants ont pu commenter les menus et, plus particulièrement, donner leur avis :

- Les portions alimentaires : Certains enfants, notamment ceux en classe de CM1/CM2, souhaiteraient avoir des portions alimentaires plus importantes. A contrario, pour les plus jeunes, les quantités servies semblaient être satisfaisantes.

La diététicienne a rappelé que les portions préparées sont conformes aux recommandations nationales du GEMRCN, adaptées à chaque classe d'âge. Cependant, le GEMRCN ne distingue pas les grammages d'un enfant de CP de celui d'un CM2. Proposer ainsi des assiettes avec des portions de tailles différentes (petit ou grande assiette) pourrait être une solution. Cependant, pour des raisons d'équilibre alimentaire, des portions plus importantes que les maximum recommandés ne pourront pas être servis (exemple : les féculents ne pourront être servis en trop grande quantité, afin de respecter les besoins des enfants).

- L'appréciation des plats :

Les plats préférés des enfants :

Les hamburgers, les frites, les pizzas, les lasagnes, les pâtes, la purée de pommes de terre, les desserts lactés type la crème vanille, les gâteau maisons et les pâtisseries type crêpes, cookies et donuts sont très appréciés des enfants.

Les plats les moins appréciés des enfants :

Les entrées froides (crudités, salade de féculents...), les épinards.

- Le souhait des enfants : Les enfants souhaiteraient avoir davantage de frites au menu.

Les frites ont une fréquence de consommation limitée par les recommandations du GEMRCN. De plus, le mode de production en liaison chaude de la Caisse des Ecoles les rend assez molles et peu agréables à la consommation.

Avant d'établir ensemble un menu, la diététicienne a abordé la notion d'équilibre alimentaire en listant les 7 groupes d'aliments et leurs propriétés. Les enfants ont ensuite créé leur repas. Le plat principal a d'abord été choisi afin d'adapter les autres composantes pour avoir un bon équilibre nutritionnel.

Voici le menu choisi par les enfants de l'école élémentaire Alésia (3) :

- Œufs durs, mayonnaise
- Lasagnes aux légumes
- Camembert
- Salade de fruits exotique

Ce repas « **3 Alésia** » sera servi dans l'ensemble des écoles du 14^{ème} au cours du mois de février 2017.

1. Informations concernant les marchés alimentaires

Mme Taillé-Polian évoque quelques changements concernant les marchés alimentaires. Ces changements s'inscrivent dans une démarche d'amélioration qualitative des repas.

-Changement de fournisseur concernant la viande fraîche de bœuf, de veau et de volaille afin d'améliorer les qualités gustatives,

-Choix du label rouge pour la viande de porc,

-Augmentation de la fréquence de poisson frais aux repas (à minimum deux fois dans le mois). La variété est décidée au dernier moment avec le fournisseur en fonction des arrivages. Pour l'ensemble des poissons, le label « pêche durable » (MSC) est fortement privilégié.

2. Étude des menus des mois d'octobre, novembre et décembre 2016

Les participants font remonter certaines remarques concernant les menus :

● **Le menu du vendredi 14 octobre**, composé d'une salade coleslaw Bio, d'un pavé poisson frais, d'une purée de panais, d'un carré de l'Est et de prunes Bio, suscite quelques interrogations quant à la possible appréciation des enfants. **Nous intervertirons donc la salade coleslaw avec la salade de tomate Bio IdF au basilic du menu du jeudi 13 octobre.**

● **Certains enfants présenteraient certaines difficultés à manger les hauts de cuisse de poulet.** La Caisse des Ecoles tient compte de cette remarque et proposera davantage de morceaux de volaille plus adaptés (type blanc, aiguillette, escalope de volaille) dans les prochains menus.

Les représentants de parents d'élèves ont également pu poser leurs questions :

● **Proposition de menus végétariens :**

La Caisse des Ecoles propose une fois par mois un plat végétarien. L'entrée est, toutefois, systématiquement composée d'un élément protidique (œufs, thon, charcuterie).

Les recommandations nutritionnelles nationales (GEMRCN) obligent de servir au minimum 4 fois de la viande non hachée de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie sur 20 repas successifs et de même pour le poisson et les préparations à base de poisson.

● **« Les sauces sont-elles servies à part ? » :**

Les sauces sont proposées à part sauf pour les préparations sautées (ex : émincé de bœuf aux oignons ou sauté de dinde au curry).

Après étude et discussion, les menus proposés ont été validés par les participants.

3. La semaine du goût : Le pain

Durant la semaine du goût du **10 au 14 octobre 2016**, les enfants pourront découvrir différents types de pains (pain au maïs, pain au fromage, pain au potiron et carotte, pain à la ciboulette et pain aux cranberries).

La diététicienne proposera également des ateliers sur le thème du goût en école maternelle.

4. Dégustations Test

Mr Coze a préparé des **lasagnes épinards et chèvre** afin de tester la recette prévue au menu du vendredi 18 novembre. Ce plat végétarien a été apprécié et validé par tous les participants.

Il a également réalisé un **gâteau à l'ananas** prévu pour un menu Réunionnais au mois de novembre. Quelques modifications doivent être apportées (gâteau trop épais et donc un peu sec). Malgré cela, le dessert a été dans l'ensemble apprécié.

Pour clôturer cette commission, l'ensemble des participants a dégusté le repas du jour servi aux enfants du 14^{ème} arrondissement.