

## Compte rendu de la commission des menus

**Date :** 15 décembre 2016

**Lieu :** Groupe scolaire 188 Alésia

Personnes présentes :

**Directeurs d'école :**

Mr LECHEVALIER, directeur de l'école élémentaire,  
Mme FALIP, directrice de l'école maternelle.

**Représentants de la mairie du 14<sup>ème</sup> et de la Caisse des Ecoles :**

Mme Bertrand, adjointe à la Maire en charge des affaires scolaires,  
Mr Coze, directeur technique et qualité,  
Mme Huguet, diététicienne,  
Mme Pasquet-Sallard, responsable de l'UCP Lafenestre.

**Administrateurs de la Caisse des écoles :**

Mme Roumanet,  
Mme Oursel,  
Mr Trintzius,  
Mme Chaumont.

**Centre de loisirs et CASPE :**

Mme Robert, directrice de la CASPE,  
Mr Corona, chargé de coordination du projet « déclic langues », CASPE,  
Mr DI FABIO, responsable éducatif ville (REV), école élémentaire 188 Alésia.

**Délégués de parents d'élèves :**

Mme Duflos, parent d'élève.

### Commission des menus enfants

Le mercredi 07 décembre, la diététicienne est allée à la rencontre d'un groupe d'une dizaine d'enfants du centre de loisir de **l'école élémentaire 188 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<sup>ème</sup>. 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 188 Alésia, les repas sont préparés le matin même à la cuisine centrale Lafenestre et livrés, en liaison chaude, dans leur réfectoire avant le déjeuner.

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

Huguet Estelle  
Diététicienne  
CDE14

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 :

- L'appréciation des plats :

**Les plats préférés des enfants :**

Le poisson pané, le cordon bleu, les pâtes, les salades de pâtes, les merguez, la salade de fruits sont très appréciés des enfants.

Ils souhaiteraient manger davantage de figues.

**Les plats les moins appréciés des enfants :**

Les entrées froides (crudités, salade de féculents...), les épinards, les brocolis, les choux fleurs, et pour certains, les sauces proposées avec la viande.

- Les enfants ont ensuite proposés de nouvelles idées de préparations :

- Poulet pané, steak haché végétarien,

- Nems, kebab,

- Maïs grillé, salade composée d'œuf, de thon et de maïs.

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 188 Alésia :**

- Salade de tomates/maïs

- Spaghetti à la bolognaise

- Babybel

- Flan pâtissier

Ce repas « **188 Alésia** » sera servi dans l'ensemble des écoles du 14<sup>ème</sup> durant le mois de juin 2017.

**1. Une alimentation Durable : 50% des produits que nous cuisinons sont Bio et durables**

Madame Bertrand informe les participants que la part d'alimentation durable (denrées certifiées Agriculture Biologique, Label Rouge ou MSC) servie dans les assiettes des enfants du 14<sup>ème</sup> est aujourd'hui de 50%, objectif fixé par la ville de Paris pour 2020.

La Caisse des écoles est engagée depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable.

Pour en savoir plus : Site internet de la CDE14 rubrique « Développement durable ».

## **2. Étude des menus des mois de janvier, février et mars 2016**

Les participants font remonter certaines remarques concernant les menus :

- **Proposer davantage de poissons et de plats végétariens au cours de la semaine :**

*La Caisse des Ecoles propose au minimum **une fois par semaine du poisson**. Augmenter la fréquence du poisson frais aux repas fait partie de nos priorités.*

***Les plats végétariens** sont proposés **une à deux fois par mois**. En effet, la fréquence des plats végétariens est réglementée dans les menus par le GEMRCN (Groupement d'étude des marchés restauration collective et nutrition). La diététicienne respecte ces recommandations dans l'élaboration des menus.*

- **Informersur la présence d'allergènes dans les menus :**

*Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rend, en effet, obligatoire l'information relative à la présence de substances provoquant des allergies ou intolérances dans les établissements de restauration collectives et ce depuis le 1er juillet 2015. Afin de respecter la réglementation, la Caisse des Ecoles a affiché la liste des plats comportant l'un des 14 allergènes à déclaration obligatoire dans chacun des réfectoires des écoles du 14<sup>ème</sup> arrondissement.*

*N'hésitez pas à contacter la diététicienne pour tous renseignements complémentaires.*

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

## **3. Menus à thème**

Des menus à thème sont proposés régulièrement aux enfants, accompagnés de sets de table et d'affiches mettant l'accent sur les habitudes culinaires et la langue du pays concerné.

Nos convives pourront ainsi découvrir :

- Un **menu Indien** le jeudi 26 janvier,
- Un **menu Américain** le jeudi 23 février,
- Un **menu Montagnard** le jeudi 13 mars.

## **4. Dégustations Test**

Mr Coze a préparé **une poêlée de champignons de Paris à la crème** afin de tester la recette prévue au menu du jeudi 02 mars.

Il a également réalisé **la raclette de l'écolier et la coupe de fruits rouges chantilly** prévus pour un menu Montagnard au mois de mars.

**Les préparations ont été très appréciées et validées par tous les participants.**

Pour clôturer cette commission, l'ensemble des participants a dégusté le repas de Noël servi ce jour aux enfants du 14<sup>ème</sup> arrondissement.