

## Compte rendu de la commission des menus

**Date :** 14 juin 2017.

**Lieu :** Ecole polyvalente 69/71 Ouest.

Personnes présentes :

**Directeurs d'école :**

Mr Anglionin, Directeur de l'école polyvalente 69/71 Ouest.

**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,

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

Mr Coze, Directeur technique et qualité,

Mme Lecoq, Service des commandes alimentaires,

Mme Huguet, Diététicienne,

Mme IKLHEF, Responsable de l'UCP de Jean Zay.

**Administrateurs de la Caisse des écoles :**

Mme Bellenger.

**Centre de loisirs et CASPE :**

Mme LEVEQUE, Responsable Educatif Ville (REV), école polyvalente 69/71 Ouest.

**Délégués de parents d'élèves :**

Mme Allain-Lavnay, parent d'élève Ecole Polyvalente 69/71 Ouest.

### Commission des menus enfants

Le jeudi 8 juin, la diététicienne est allée à la rencontre d'une vingtaine d'enfants de **l'école polyvalente 69/71 Ouest** 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 polyvalente 69/71 Ouest, les repas sont préparés le matin même à la cuisine Jean Zay 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.

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** :

- Ils souhaiteraient avoir, avec le poisson, de la sauce ou un accompagnement type gratin ou purée ;

Le maintien au chaud des plats nécessaire entre la production a tendance à assécher ou à ramollir les aliments. Afin d'améliorer le rendu des plats à base de poisson, le responsable technique a revu les recettes et les temps de cuisson des poissons frais. De ce fait, la fréquence des poissons frais, plus goûteux, a été augmentée dans les menus à minimum 2 fois dans le mois, dans la limite des capacités financières. Concernant les poissons surgelés, ils seront systématiquement accompagnés d'une sauce.

- Ils souhaiteraient avoir des morceaux de viandes « moins » gras ;

Notre service technique s'est penché attentivement sur les cuissons des viandes afin d'augmenter qualitativement leurs rendues. Les cuissons de nuit des viandes auront pour effet de rendre leur texture plus savoureuse et plus tendre.

Cette technique de cuisson sera utilisée très prochainement.

### **Les enfants ont aussi proposés de nouvelles idées :**

- Ils souhaiteraient que les repas soient davantage attrayants en proposant les aliments avec des formes ludiques (ex : le poisson pané en forme de poisson...) ;
- Ils aimeraient avoir au menu des fonds d'artichauts, des fruits exotiques (fruit du dragon, papaye, fruit de la passion...) et davantage de salade de fruits.

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 polyvalente 69/71 Ouest :**

-Hamburger

-Rösti

-Comté

-Smoothie

Ce repas « **69/71 Ouest** » sera servi dans l'ensemble des écoles du 14<sup>ème</sup> au mois d'octobre.

## **1. Point d'avancement sur le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire**

### **➤ Première Caisse des Ecoles signataire d'une charte contre la lutte du gaspillage alimentaire :**

Notre engagement contre la lutte du gaspillage alimentaire s'est traduit par la signature, le 24 mai dernier à l'école élémentaire 12/14 Alésia, d'une charte de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la Marie de la ville de Paris.

### **➤ Groupe de travail avec l'équipe d'animation : Réflexions et pistes d'actions :**

Animateurs, agents administratifs et personnels de terrain de la Caisse des Ecoles se sont réunis, dans le cadre d'un groupe de travail, pour tenter conjointement de trouver des solutions pragmatiques afin de réduire le gaspillage alimentaire. Un certains nombres de pistes ont été évoqués comme par exemple mettre à **disposition des coupe-ruits et des presse-agrumes dans les réfectoires, servir les vinaigrettes à part, proposer davantage de menus à thème, décorer et aménager certaines salles de restauration** etc..

Ces ateliers, animés par Love Your Waste, ont permis de faire le point sur nos contraintes respectives (technique, sanitaire, nutritionnelle, organisationnelle) mais aussi de souligner notre volonté commune de réduire le gaspillage et notre impact sur la planète.

La mise en œuvre des actions est prévue pour la rentrée.

## **2. Étude des menus des mois de juillet, août, septembre 2017**

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

### **3. Dégustations Test**

Mr Coze a préparé **un blanc de poulet LR à l'américaine afin de tester la recette** prévue au menu du 17 août.

Il a également réalisé **un gâteau de semoule** prévu pour le mois de septembre. Ce dessert a été très apprécié.

**Les préparations ont été validées par tous les participants.**

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