

Compte rendu de la commission des menus

Date : 30 mars 2017.

Lieu : Ecole élémentaire Pierre Larousse.

Personnes présentes :

Directeurs d'école :

Mr Le Clerc, directeur de l'école élémentaire Pierre Larousse,

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

Mme Petit, Maire du 14^{ème},

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 Pasquet-Sallard, responsable de l'UCP Lafenestre.

Mme Mege, responsable de satellite.

Administrateurs de la Caisse des écoles :

Mme Bellenger,

Mme Roumanet,

Mme Oursel,

Mme Tridon,

Mr Trintzius,

Centre de loisirs et CASPE :

Mme Robert, directrice de la CASPE,

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

Mme Delbarre, responsable éducatif ville (REV), école élémentaire Pierre Larousse.

Délégués de parents d'élèves :

Mme Courbon, parent d'élève,

Mme Esteve, parent d'élève,

Mme Vuong, parent d'élève.

Commission des menus enfants

Le vendredi 17 mars, la diététicienne est allée à la rencontre d'une classe de CM2 de l'**école élémentaire Pierre Larousse** 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 Pierre Larousse, les repas sont préparés le matin même à la cuisine centrale Lafenestre et livrés, en liaison chaude, dans leur réfectoire avant le déjeuner.

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** :

- Ils aimeraient avoir davantage de hamburgers, de lasagnes à la viande et de pâtes à la sauce bolognaise au sein des menus ;

- Ils aimeraient avoir plus de variété concernant les desserts (tiramisu, gâteau au yaourt, glace).

Les glaces ne peuvent être proposées car toutes les cuisines ne possèdent pas de congélateur.

- Certains enfants estiment que les yaourts sont trop présents dans les menus.

La fréquence des produits laitiers est réglementée dans les menus par le Groupement d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN). Les recommandations nutritionnelles nationales obligent de servir au minimum 6 fois des laitages et desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5g de lipides sur 20 repas successifs.

La diététicienne respecte ces recommandations dans l'élaboration des menus.

- Ils demandent plus de choix : plusieurs entrées ou accompagnements ou desserts.

L'outil de production et l'organisation actuelle du travail ne permettent pas de proposer des menus à choix multiples.

Les enfants ont aussi proposés de nouvelles idées : Proposer plus régulièrement des menus à thème (ex : *une semaine de menus sur les pays du monde*).

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 Pierre Larousse :

- Nems (aux légumes ou poulet)
- Emincé de bœuf aux oignons
- Riz cantonais
- Yaourt nature
- Litchis

Ce repas « **Pierre Larousse** » sera servi dans l'ensemble des écoles du 14^{ème} le 19 juin prochain.

1. Information sur les modifications mises en œuvre sur la composition, le stockage et le service des goûters en maternelle :

Afin d'augmenter la variété et la diversité des goûters récréatifs (hors mercredi) fournis aux élèves maternelles, la Caisse des Ecoles proposera, dès la rentrée du mois d'avril, de nouveaux produits nécessitant un maintien au frais (yaourts, fromages blancs, petits suisses, fromages, compotes en pot etc.). Du lait ½ écrémé Bio non sucré et du jus de fruits 100% pur jus et sans sucre ajouté seront également proposés. Ces modifications permettent également une amélioration de la qualité nutritionnelle du goûter.

2. Point d'avancement sur le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

➤ **Groupe de travail avec l'équipe d'animation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :**

Le 22 février dernier, une réunion a été organisée avec les Responsable Educatif Ville (REV) du 14^{ème} arrondissement afin de constituer un groupe de travail pour élaborer des actions à mettre en œuvre concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. Ce groupe de travail se réunira courant les mois de mai et de juin.

Au cours de cette réunion, la diététicienne a présenté des outils pédagogiques de sensibilisation aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble des participants, pouvant être réutilisés auprès des élèves des écoles maternelles et élémentaires du 14^{ème} arrondissement.

➤ **Le tri des déchets à la cantine :**

En partenariat avec Love Your Waste, le lundi 27 mars a débuté le tri des déchets sur deux groupes scolaires : l'école 12-14 Alésia et l'école Arago. Les deux établissements ont été équipés de tables de tri et de poubelles dans les réfectoires.

A la fin du repas, chaque enfant se dirige vers la table de tri où il est invité à trier son plateau. Une signalétique permet d'indiquer où l'on doit jeter les déchets organiques et les déchets non organiques. Love Your Waste organise ensuite la collecte et la valorisation des bio déchets en biogaz et en engrais naturels.

L'équipe de la Caisse des Ecoles était présente les premiers jours pour accompagner au mieux les élèves dans cette démarche.

3. Étude des menus des mois d'avril, mai et juin 2017

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

4. Dégustations Test

Mr Coze a préparé **un fromage blanc à la compotée de mirabelles** prévu pour un menu Alsacien au mois de mai. Il a également réalisé **un cheeseburger végétarien à base de steak de soja à la tomate et au basilic** afin de tester la recette prévue au menu du mardi 4 juillet.

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

Dans l'objectif d'augmenter la fréquence de plats protidiques végétariens à 2 à 3 fois par mois, nous avons testé trois produits : des falafels, des nuggets de blé croustillants, des nuggets de soja et de blé, et des boulettes de soja.

Les nuggets de soja et de blé n'ont pas été retenus par les participants.

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