

Compte rendu de la commission des menus

Date : **Mardi 26 septembre 2017**

Lieu : **Ecole polyvalente Sibelle**

Personnes présentes :

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

Mr Coze, directeur technique et qualité,
Mme Gasc, diététicienne,
Mme Lecoq, service des commandes alimentaires,
Mme Pasquet-Sallard, responsable de la cuisine centrale Lafenestre.

Centre de loisirs et CASPE :

Mme Grégoire, Responsable éducatrice ville (REV)
Mme Brunet, chargée de coordination du projet « dédic langues », CASPE.

Délégués de parents d'élèves :

Mme Jacquet,
Mme Lipecka,
Mme Nayrolles,
Mme Zouein.

Administrateurs de la Caisse des écoles :

Mme San Lucas, parent d'élève FCPE,
Mr Trintzius.

1. Commission de menus enfants

Le mercredi 20 septembre la diététicienne a rencontré 12 enfants du centre de loisirs de **l'élémentaire Sibelle** pour un atelier « menus ».

Cette animation avec les enfants a débuté par la présentation de la Caisse des Ecoles et de la restauration scolaire du 14^{ème}.

Les explications sur le fonctionnement des cuisines et des modes de production leur ont permis de comprendre les différentes contraintes à prendre en compte lors de l'élaboration des menus (l'équilibre nutritionnel, l'hygiène, le coût, le matériel...).

Dans cette école, les repas sont préparés par la cuisine centrale Lafenestre le matin même avant d'être livrés en liaison chaude.

La diététicienne a ensuite abordé la notion d'équilibre alimentaire : les enfants ont listé les 7 groupes d'aliments et leurs propriétés avec succès.

Ensuite, ils ont pu donner leur avis sur les plats qui leur sont servis chaque jour et proposer de nouvelles idées.

Pour terminer l'animation, les enfants ont élaboré leur menu favori :

- *Carottes râpées Bio IDF vinaigrette*
- *Pennes à la carbonara*
- *Fromage blanc et sucre*
- *Cookies maison*

Ce repas « **Sibelle** » sera intégré aux menus des écoles du 14^{ème} le **jeudi 15 février 2018**.

Suite à cet atelier il est envisagé d'organiser une visite de la cuisine centrale avec le centre de loisirs.

Les parents d'élèves présents demandent également que la communication sur les menus auprès des enfants soit plus efficace au moment du repas : affiches, communication orale... Car certains d'enfants ne savent pas ce qu'ils ont dans l'assiette.

2. Étude des menus des mois d'octobre, novembre et décembre 2017

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

Durant l'étude des menus des questionnements sont apparus :

- Sur la provenance des aliments :

Les représentants de la Caisse des Ecoles expliquent leur politique d'achat : Un marché spécifique pour les fruits et légumes bio de saison est en cours d'exécution avec la coopérative « Les fermes Bio d'Ile de France ». Pour les aliments ne pouvant pas venir de notre région, une attention particulière est apportée à leur provenance. Les productions françaises et européennes sont fortement privilégiées. De plus les labels de qualité (label rouge) sont également exigés pour certains produits (viandes de porc, volailles, œufs plein air).

- Sur la composition des sauces :

Les sauces accompagnants les viandes, poissons ou entrées sont faites « maison » (sauf la sauce au poivre).

- Sur les goûters :

Une mère d'élève nous fait part d'un mécontentement sur les quantités qui lui semblent trop faibles pour les élémentaires (les mercredis et vacances). La diététicienne explique que les grammages proposés au goûter sont conformes aux recommandations nationales (GEMRCN) et aux besoins nutritionnels des enfants. Le goûter doit permettre de tenir jusqu'au soir mais ne doit pas remplacer un repas complet.

Cependant, ce sujet ayant déjà été abordé dans des commissions précédentes un travail sur la composition des goûters a déjà commencé. Des produits frais ont été intégrés (yaourts, fromages...) et les portions sont augmentées au besoin.

3. Menus à thème

Depuis plusieurs années, la CDE travaille en collaboration avec la CASPE 6/14 sur le projet « déclic langues ». Des menus à thème en lien avec des événements de pays étrangers (Journée Franco-Allemande, Carnaval de Rio ...) sont proposés aux enfants, accompagnés de sets de table et d'affiches mettant l'accent sur les habitudes culinaires et la langue du pays concerné.

Le 23 novembre, nos convives découvriront le **menu Thanksgiving**.

4. Informations sur les marchés alimentaires

Le directeur technique et qualité de la Caisse des Ecoles informe les participants d'une problématique générale sur le coût du beurre. Depuis plusieurs mois, la cotation du beurre ne cesse d'augmenter. Au mois de septembre, le prix pratiqué par le fournisseur de produits frais a poussé la Caisse des Ecoles à trouver des produits de remplacement.

Deux huiles végétales ont été choisies pour assaisonner les féculents (pâtes, riz, pommes de terre...) et les légumes. Un mélange d'huiles de tournesol et de colza aromatisé au beurre pour les féculents, et un mélange olive/colza pour les légumes. Les compositions ont été vérifiées et

validées par la diététicienne. Ces huiles seront donc utilisées en remplacement du beurre en attendant le retour à la normal de son tarif.

5. Dégustations Test

Mr Coze nous a fait tester des torsades et des haricots verts bio cuisinés avec les huiles cités ci-dessus.

Il nous a également proposé de déguster le gâteau maison aux deux chocolats prévu pour le repas de Noël le 21 décembre.

L'ensemble des convives a apprécié et validé ces recettes.

Pour finir, nous avons partagé le repas servi aux enfants au réfectoire de l'élémentaire Sibelle.