

Compte rendu de la commission des menus

Date : **Jeudi 21 juin 2018**

Lieu : **Ecole élémentaire Alain Fournier**

Personnes présentes :

Directeurs d'école :

Mme Lettermann, directrice de l'école maternelle Fournier

Mr Pailler, directeur de l'école élémentaire Fournier

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

Mr Lafollie, directeur de la Caisse des Ecoles,

Mr Coze, directeur technique et qualité,

Mme Gasc, diététicienne/responsable des achats,

Mme Pasquet-Sallard, responsable de la cuisine centrale Lafenestre.

Centre de loisirs et CASPE :

Mme Balleydier, responsable éducative ville,

Mr Coulibaly, directeur point d'accueil,

Mme Rebiere, animatrice,

Mme Duel, animatrice,

Mme André, chargée de coordination du projet « déclic langues », CASPE 6/14,

Mme Foujanet, coordinatrice, CASPE 6/14.

Délégués de parents d'élèves :

Mme Dimouchy, représentante des parents d'élèves en élémentaire.

Administrateurs de la Caisse des écoles :

Mme Bellenger,

Mr Trintzius.

1. Commission de menus enfants

Le lundi 11 juin, la diététicienne a rencontré les délégués de classe de l'école élémentaire Fournier avec Mme Balleydier 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 14ème.

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 le matin même en liaison chaude par la cuisine centrale Lafenestre.

Les délégués étaient invités à donner leur avis sur les plats qui leur sont servis chaque jour et proposer de nouvelles idées.

(Voir CR commission des enfants : <http://www.cde14.fr/accueil/la-commission-des-menus>)

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

- **Salade verte/croûtons/tomate cerise**
- **Spaghetti Bio aux boulettes de bœuf sauce tomate**
- **Yaourt aux fruits Bio**

Ce repas « **Fournier** » sera intégré aux menus des écoles du 14^{ème} le **jeudi 18 octobre 2018**.

2. Étude des menus des mois de juillet, août et septembre 2018

Avant de discuter des menus, les représentants de la Caisse des Ecoles expliquent aux représentants de parents d'élèves comment sont construits les menus :

- Nombre de composantes dans le repas (4C et 5C) : Les composantes sont l'entrée, le plat protidique, la garniture, le produit laitier et le dessert.

Dans le 14^{ème}, il est proposé 3 menus à 5 composantes et 2 menus à 4 composantes par semaine. Cette répartition permet un bon équilibre pour garantir des menus équilibrés tout en limitant le gaspillage alimentaire.

- Choix des produits : aliments issus de l'agriculture biologique, fruits et légumes Bio et locaux (fournis par les Fermes Bio d'Ile de France), poissons issus de la pêche durable (MSC), œufs « plein air », pâtisseries sans huile de palme.

Actuellement les repas servis aux enfants du 14^{ème} sont composés à plus de 50% d'aliments Bio durables.

- Présence de plats et menus végétariens : depuis plusieurs mois la Caisse des Ecoles propose un menu complet et 2 plats végétariens par mois. A partir du mois de septembre, il y aura un plat végétarien chaque semaine.

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

Il est décidé de modifier le menu de la rentrée (3 septembre) pour le rendre plus attractif. Les enfants auront des spaghettis à la bolognaise, plat qu'ils plébiscitent particulièrement.

3. Les goûters

La mairie du 14^{ème} a le projet de fournir des goûters pour les enfants des écoles élémentaires tous les jours. Elle souhaite pour cela démarrer une phase d'expérimentation sur plusieurs écoles à la rentrée 2018/2019.

Ce projet doit être mené par la Caisse des Ecoles en collaboration avec la CASPE afin de prendre en compte les besoins et les contraintes de tous les acteurs de ce temps périscolaire.

Une première phase de test est en cours actuellement à l'élémentaire 188 Alesia.

Les représentants du centre de loisirs de l'élémentaire Fournier, ainsi que le directeur d'école souhaitent participer à cette expérimentation.

4. Gaspillage alimentaire

La Caisse des Ecoles est investie depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la revalorisation des déchets :

- Des animations de sensibilisation sont organisées par la diététicienne dans les classes.

- Les commandes de denrées alimentaires sont optimisées.

- Plusieurs écoles font le tri des déchets, ce qui permet la récupération et la méthanisation des déchets organiques.

Dans les projets en cours, nous souhaitons instaurer des portions différentes pour les « petites faims » et « grandes faims ».

Il est proposé à l'école Fournier de participer à l'étude et à la mise en place de ce projet.

5. Déjeuner au réfectoire et tests culinaires

Pour clore la commission, nous avons déjeuné dans le réfectoire de l'école élémentaire. En guise d'apéritif, l'ensemble des participants, rejoints par deux enfants volontaires, ont testé des préparations à bases de protéines végétales (spécialités végétariennes) susceptibles d'être proposées dans les prochains menus.

Le hot dog végétarien a été particulièrement apprécié.

La prochaine commission restauration se tiendra à la fin du mois de septembre 2018.