

# Compte rendu de la commission des menus

Date : **Mardi 18 septembre 2018**

Lieu : **Ecole élémentaire Asseline**

## Personnes présentes :

### **Directeurs d'école :**

Mme Percelier, directrice de l'école élémentaire Asseline.

Mme Pavan, directrice de l'école maternelle Delambre.

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

Mme Petit, Maire du 14<sup>ème</sup> arrondissement de Paris,

Mr Lafollie, directeur de la Caisse des Ecoles,

Mr Coze, directeur technique et qualité,

Mme Gasc, diététicienne/responsable des achats,

Mme Ouakli, chargée des commandes alimentaires,

Mme Fischer, responsable de la cuisine centrale Antoine Chantin.

### **Centre de loisirs et CASPE :**

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

### **Délégués de parents d'élèves :**

Mme San Lucas, parent administrateur,

Mme Raoui, représentante des parents d'élèves,

Mme Samba, représentante des parents d'élèves

Mr Sironi, représentant des parents d'élèves.

### **Administrateurs de la Caisse des écoles :**

Mme Roumanet,

Mr Trintzius,

Mme Chaumont.

## **1. Commission de menus enfants**

Le mercredi 12 septembre, la diététicienne a rencontré des enfants de l'accueil de loisirs Asseline 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 Chantin.

Les enfants 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**

- **Cuisse de poulet LR**

- **Pommes de terre sarladaises**

- **Milk shake maison**

Ce repas « **Asseline** » sera intégré aux menus des écoles du 14<sup>ème</sup> le **mardi 15 janvier 2019**.

## **2. 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.

Cette année, une réflexion sur les portions proposées aux enfants a démarrée. La pesée des restes alimentaires est en cours cette semaine (du 17 au 21 septembre) dans les réfectoires des écoles élémentaires Fournier et Boulard.

Les résultats de ces pesées par catégories de plats (entrée, viande, garniture, fromage, dessert, pain) serviront de point de départ pour tester des portions différentes.

Le groupe de travail sera constitué d'agents de la Caisse des Ecoles et d'animateurs.

Une seconde semaine de pesée est déjà prévue au mois de décembre sur les 2 écoles, avec le même menu, pour vérifier l'efficacité des mesures choisies.

## **3. Étude des menus des mois d'octobre, novembre, décembre 2018**

Les représentants de parents s'interrogent sur les portions servies aux enfants : le grammage prévu est-il le même pour un élève de CP et un élève de CM2 ?

Les grammages recommandés par le GEMRCN (fréquences et grammages à respecter en restauration collective) ne différencient pas les enfants en élémentaire.

La Caisse des Ecoles produit les repas avec des portions différentes pour les enfants de maternelle, d'élémentaire et pour les adultes.

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

## **4. Déjeuner au réfectoire et tests culinaires**

Pour clore la commission, tous les participants ont pu déjeuner dans le réfectoire de l'école et tester la recette du pudding proposée par Mr Coze. Ce gâteau maison sera au menu le mardi 16 octobre prochain (Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire).

La prochaine commission restauration se tiendra **le jeudi 20 décembre** prochain.