

# COMPTE-RENDU COMMISSION CANTINE

du **lundi 10 FEVRIER 2020**

M. SAUVAGEOT Rémy, responsable régional de SOGERES.

M. MACQUET Michaël, responsable de la cantine.

Mme MASSON Nathalie, représentante de l'école maternelle.

Mme LEFORT Sidonie, directrice de l'école élémentaire.

Mme EL HAROUCHI Wahiba pour l'encadrement du temps du midi dans les 2 écoles.

Mme BALME Monique, Mme TIHAR Monique et Mme PACCAUD Marie Claude pour le foyer Ambroise Croizat.

M. JOUET Dominique, représentant des parents d'élèves de l'école élémentaire.

Mme BOSSARD Stéphanie et M. JANNETEAU Samuel, représentants des parents d'élèves de l'école maternelle.

Mme GROULT Joelle et Mme GOBIN Corinne pour la commission enfance.

Lucien QUATRAVAUX représentant des délégués élèves, école élémentaire, école du « bas »

Clélia JOUET représentante des délégués élèves, école élémentaire, école du « haut »

## POINTS DIVERS

Commission cantine avec invitation des représentantes du foyer Ambroise CROIZAT pour discuter des menus, comme à la dernière réunion.

La NOUVEAUTE c'est l'invitation de nos élèves délégués élus cette année à l'école Gérard Philippe.

TOUS les représentants des différentes structures sont présents autour de la table de concertation.

Les menus ont été donnés quelques jours avant la commission cantine pour consultation et possibilité de faire des remarques et des propositions plus adaptées aux publics concernés.

## MENUS : REMARQUES

- Délégués enfants
- Plus de temps pour manger avec les ateliers du midi. **Donc sortir à l'heure de l'atelier pour aller à la cantine.**
- Plus de fruits et légumes, clémentines, fruits de la passion.... **Il y en a déjà au moins 2 fois par semaine.**
- Plus de pain. Le pain est pris au début de la chaîne. **Le mettre à la fin.**
- Plus de frites, d'hamburgers... **En fait il existe des fréquences sur 20 repas et des critères d'apparition des plats pour plus d'équilibre alimentaire. (en pièce jointe)**
- Raclette et tartiflette. **Il y en a déjà une fois par an en saison d'hiver. Une fois de plus !?**
- Beignets de calamar. Nouilles chinoises... **Ces plats sont prévus régulièrement. Ils font partie des plats à thème proposés... par rapport aux pays. Pour le japon les sushis sont préparés sans poisson cru.**

- 2 choix de plat :

augmentation de gaspillage déjà à 30 %

fréquences de service des plats pour les repas des enfants scolarisés à respecter donc même type de plat à proposer (viande viande) (poisson poisson)

Donc un seul plat continuera d'être proposé au regard de l'éducation, de l'éveil des goûts et de l'équilibre alimentaire.

- Demande de vote à propos des amuses bouches, avoir du rabe. Le rabe existe déjà pour les derniers qui ne sont jamais les mêmes enfants.
- Demande de tables à 5. Trop difficile à installer car les places assises ne seront plus assez nombreuses. La circulation entre les petites tables sera difficile. Il en existe déjà quelques unes.
- Les grands aident les petits à porter les plateaux. Wahiba organisera cela à la rentrée scolaire.
- Choisir si sauce ou pas dans les entrées, avec le poisson. Donc proposer avec ou sans assaisonnement et les enfants demanderont au moment du passage du plateau « sans ou avec sauce »
- Jus de fruit à table : NON. Boire de l'eau mais pas de boisson sucrée pendant les repas à la cantine.
- Pamplousse bien accepté en fruit avec un sachet de sucre.
- Clémentines appréciées. Jusqu'à fin février.

- Nathalie pour l'école maternelle.

- Discussion à propos du plat végétarien

avec les faits :

- Des pertes à 14Kgr et le plat végétarien dans les assiettes peu consommées
- Un besoin pédagogique est nécessaire auprès des enfants pour faire goûter à minima
- La recette qui par ailleurs était très bien cuisiné : boulgour à la Mexicaine

Et certainement la nécessité d'être attentif lors des prochains passages y compris dans le choix de nos recettes.

Les parents d'élèves élus sont invités à assister à un repas ou plat végétarien proposé. Les dates sont **lundi 9 mars et mardi 24 mars**.

- Bananes un peu « abimées »

- Personnes du foyer

Gâteau au potiron un peu sec. Ajouter un coulis.

- Parents

Afficher sur le menu pour les plats la quantité de protéines qui existe comme dans la viande. Sera inscrit à propos de quelques aliments sur le menu.

## LES MENUS à venir

Les menus, variés, ils permettent aux enfants de découvrir quelques saveurs différentes et quelques plats qui changent du quotidien, sans excès.

Ils sont programmés **jusqu'à juin 2020** et sont affichés avec tous les renseignements à connaître quant à leurs compositions ou préparations,

- Découverte, animation « les pas pareils »
- Le goût avec les amuses bouches
- Tradition/Terroir
- Plat du chef
- Mission anti gaspi avec pesée

## REPAS INTERGENERATIONNEL

- Plat « pour avoir la frite » **mardi 31 mars** à l'école élémentaire avec les séniors du foyer intéressés.
- Pour information **le 4 avril**, repas proposé pour tous préparé par les parents d'élèves des 2 écoles comme l'année passée.
- Pour information 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022.

Fin de la réunion qui s'est déroulée d'une manière constructive avec plein de questions des élèves délégués auxquelles nous apporterons des réponses concrètes.

...BON APPETIT aux PETITS...et moins PETITS... et aux plus plus GRANDS.

Compte-rendu, après retour des participants, par Corinne GOBIN, envoyé à tous les représentants concernés.

**Prochaine réunion cantine : lundi 8 juin 18H00**

Puis-je proposer pour la ligne sur le plat végétarien : discussion ou échange sur le plat végétarien (plutôt que problème)

Avec les faits :

- Des pertes à 14Kgr et le plat végétarien dans les assiettes peu consommées
- Un besoin pédagogique est nécessaire auprès des enfants pour faire goûter à minima
- En PJ la recette qui par ailleurs était très bien cuisiné : boulgour à la Mexicaine

Et certainement la nécessité d'être attentif lors des prochains passages y compris dans le choix de nos recettes.

En vous souhaitant une très bonne journée