

COMMISSION DES MENUS Du 15 janvier 2024 à 18 h Parc Heller Élémentaire

Menus étudiés : **Janvier-Février 2024**

Propos introductifs de Mme FAURET

Le 13 décembre dernier, les présidentes des fédérations des parents d'élèves ainsi que les membres de la commission restauration ont été reçues en Mairie afin d'être entendues au sujet des insatisfactions remontées par une partie des familles. A la suite de cette rencontre, un plan d'actions fut conjointement établi par la Ville et SCOLAREST. Afin de restituer l'ensemble de ces actions entreprises, les présidentes des fédérations ont alors été exceptionnellement conviées à cette commission.

De fait, le déroulé habituel des commissions est légèrement modifié. Les remontées des familles étant déjà formulées, les directeurs de centre puis d'école exprimeront les leurs puis sera présenté le plan d'actions.

Celui-ci a deux objectifs principaux :

- Améliorer rapidement et efficacement la manière de servir et d'encadrer votre enfant sur le temps du repas,
- Garantir les apports nécessaires pour faciliter sa satiété.

L'intégralité des actions entreprises est annexée au présent document.

1- Remarques formulées par les directeurs de centre

Pas de remontées négatives particulières sont à exprimer. Durant le temps périscolaire et extrascolaire, les directeurs expliquent que les enfants mangent bien et à leur faim. Il est rappelé que durant ces temps les enfants mangent à leur rythme et accompagnés d'adultes à leur table.

Concernant la texture des soupes et des potages actuellement proposés il est souhaité qu'elle soit harmonisée avec celle du velouté afin que les enfants puissent la déguster sans morceaux.

De même, la présence trop élevée de cannelle dans la sauce d'accompagnement d'un plat est signalée.

Enfin, pour faciliter l'organisation au sein des Centres durant la période extrascolaire, il est demandé à SCOLAREST de pouvoir bénéficier du planning de postages des agents.

Réponse de SCOLAREST :

L'harmonisation des textures est bien prise en compte et une sensibilisation des équipes sur le dosage des épices et du sel sera refaite. Enfin, le planning des postages sera communiqué une fois celui-ci fixé avec les équipes.

2- Remarques formulées par les directeurs d'école

Les directrices expriment le fait que les enfants mangent les plats proposés. Certains peuvent être parfois trop épicés ou salés concernant l'assaisonnement du plat chaud (plat à base de viande ou végétarien). Il est également précisé que l'insatisfaction exprimée par l'enfant (« je n'aime pas ») est **généralement liée au goût de l'enfant** et non à l'appétence du plat. Une incitation à goûter au plat est quotidiennement exprimée par les équipes du temps méridien.

Enfin, il est constaté que les quantités servies sont actuellement suffisantes pour les enfants et que les légumes d'accompagnement ne sont pas redemandés lors de la distribution du « rab ».

3- Présentation du plan d'actions SCOLAREST annexé au présent document

4- Présentation des actions entreprises par la Ville

L'accès au pain est libre et les enfants, ne peuvent être interdits de s'en resservir dans la limite du raisonnable (jusqu'à 3 morceaux).

Lorsque l'enfant a terminé mais n'a pas touché à une des composantes (entrée, fromage ou dessert), l'équipe veille à mettre en place un espace permettant aux enfants de déposer les composantes non consommées qui deviendront du rab :

- Si un enfant demande à reprendre une entrée, il faut l'inciter à continuer son repas avec le plat principal suite à quoi il pourra se resservir,
- Si un enfant demande à reprendre du dessert, il peut se resservir s'il a mangé un peu de son repas

Ces points valent à tout moment du service. Un enfant ne peut se voir refuser un rab sous motif qu'il est en début de service et qu'il n'y a pas de visibilité sur la fin de la restauration.

L'objectif principal est bien que les enfants aient mangé et n'aient pas faim à la fin du repas. Il faut pour cela :

- Expliquer à l'enfant ce qu'il peut solliciter au personnel de Scolarest pour son plat principal,
- Inciter à l'effort de goûter,
- Expliquer le menu,
- Expliquer l'intérêt des apports de chaque composante.

5- Questions posées par les familles

Le personnel de restauration est-il formé spécifiquement pour le Services des plats en îlots ?

Réponse conjointe de la Ville et SCOLAREST :

Une expérimentation du Service des entrées en saladiers est en cours sur Noyer Doré. Un retour d'expérience permettra d'acter le bon modèle de service des plats.

Une campagne de communication est-elle prévue ?

Réponse de la Ville :

Une campagne de communication, conjointement réalisée avec les fédérations de parents d'élèves sera mise en œuvre une fois le plan d'actions mis en œuvre et son efficacité évaluée.

Le portionnage des plats de pizza en entrée et de poisson pané lors des dernières prestations semblent avoir été mal réalisés par les équipes lors du Service ?

Réponse de SCOLAREST :

Concernant le service des pizzas du 12/01, il s'avère que deux écoles ont appelé la cuisine centrale pour avertir, en fin de service, que les portions de pizza avaient été mal réalisées. Le poids de la pizza du plat principal a été servi au lieu de celui prévu pour une entrée.

Concernant le plat de poisson pané servi le 11/01, un pic d'inscriptions a été constaté lors de la transmission des effectifs à 10h (+ 200 enfants par rapport à une fréquentation quotidienne). La Cuisine a réajusté en quantité suffisante (*aiguillettes de saumon pané avec le bon poids*) les offices afin que les portions puissent être resservies aux enfants. Aucune anomalie n'aurait dû être identifiée lors de ce service.

6- Dégustations des plats

4 variétés de plats végétariens sont proposées aux familles afin d'étendre la gamme des plats. 2 variétés sont retenues. Une dégustation en temps périscolaire sera également réalisée avec les enfants. Considéré comme étant trop chocolaté lors de la précédente commission, un cake au chocolat au lait est dégusté. La recette est validée en l'état.

7- Fin de séance : 20h

<i>MEMBRES</i>	<i>Présents</i>	<i>Absents</i>
Mme FAURET - Conseillère Municipale chargée du périscolaire	x	
Mmes RAKED et BRIGNET - Représentantes A.A.P.E.E.L.A	x	
Mmes BECHROURI, - Représentante F.C.P.E	x	
Mme VICENTE – Présidente A.A.P.E.E.L.A	x	
Mme COSSON – Présidente P.E.E.P	x	
Mme COUEGNAS – Présidente F.C.P.E	x	
Mme PERRAIS - Directrice Adolphe Pajeaud maternelle	x	
Mme KECK – Directrice Jules Ferry Elémentaire	x	
M. KELLER – Directeur de la cuisine centrale	x	
Mme ALBIS- Directrice adjointe de la cuisine centrale	x	
Mme MARTINEZ – Diététicienne SCOLAREST	x	
Mme MLIH - Directrice du C.M.L. élémentaire Parc Heller	x	
M. MAUGERE - Directeur du C.M.L. Paul Roze	x	
M. TRIQUENAU – Directeur du C.M.L André Chénier maternelle	x	
Mme ADENOT – Directrice de l'Education	x	
Mme BEN MEZIAN – Responsable Periscolaire et actions éducatives	X	
Mr MARTEL Jessy – Coordinateur pédagogique	x	
M. PRADON – Chargé de la restauration	X	