

COMMISSION RESTAURATION Du 17 septembre 2024 à 18 h Parc Heller Élémentaire

Menus étudiés : **novembre - décembre 2024**

Préambule

Mme FAURET demande à chacun des membres de présenter leurs attentes au sein de cette Commission Restauration pour cette nouvelle année scolaire.

Unaniment, les représentants de parents d'élèves demandent que cette instance soit un lieu d'écoute et de dialogue. Ils rappellent qu'ils sont bénévoles, expriment la voix des parents pour le bien-être de leurs enfants. Les événements de l'année dernière ont pu créer une distance entre les interlocuteurs. Dès lors, ces Commissions pour la nouvelle année scolaire doivent être source de confiance mutuelle.

Mme FAURET et la Ville confirment également ces attentes. Chaque membre est un acteur acculturé à la restauration scolaire (procédés de liaison froide, connaissance du cadre réglementaire et de la cuisine centrale...). Chacun peut donc être force de proposition pour faire évoluer les prestations dédiées aux enfants d'Antony.

1- Jeux KAHOOT

Petits rappels sur la restauration : labels, questions sur le contrat...

2- Point pique-nique

Les directeurs de Centre insistent sur la récente problématique des insatisfactions liées aux pique-niques. Les Centres peuvent organiser quotidiennement, pendant les temps extrascolaires, des sorties ou des activités à l'extérieur. Pour faciliter ces déplacements dans la Ville ou ailleurs, les enfants sont amenés à consommer des pique-niques. Face à l'augmentation des remarques des parents, les Directeurs de Centre rappellent que les menus des pique-niques ainsi que le planning des sorties sont portés à la connaissance des familles devant l'entrée.

La règle est simple : un enfant en sortie, un pique-nique dans le sac.

La Ville précise qu'il existe 3 prestations de pique-niques depuis 2018 sur les centres de loisirs :

- Un pique-nique dit « **nomade** » composé d'un sandwich industriel capable de supporter une longue distance. Ce pique-nique est dédié aux **sorties éloignées** du Centre.
- Un pique-nique « **sur place** » composé d'un sandwich fait par SCOLAREST au Centre. Ce pique-nique est adapté pour les enfants qui reviennent sur des **courtes périodes** au Centre entre deux déplacements ou après les horaires du démarrage des repas servis à table.

- Un « barbecue » à consommer sur le Centre. Une salade composée et de grillades assaisonnées permettent aux enfants, lors d'un temps de plaisir partagé, de consommer un repas différent du menu validé en Commission sans pour autant être corrélé à une sortie scolaire.

Afin de bien différencier ces prestations, les membres de la Commission vont créer ensemble une affiche destinée aux familles.

3- Présentation SCOLAREST : cf. pièce jointe.

Concernant le point relatif au déploiement des affiches sur les meubles de service à destination des enfants, la Ville rejoint les représentants de parents sur la nécessité de communiquer auprès des familles lorsqu'un déploiement est lancé sur l'école. Le Service Communication et Marketing de SCOLAREST feront alors des propositions d'explications numériques et papier.

4- Les menus

Des modifications sont apportées par les membres :

- Le 12/11 : les pois chiches sont remplacés par des lentilles
- 12/11 goûter : la galette bretonne et le fruit sont remplacés par du pain/chocolat
- 20/11 goûter : le jus de fruit est remplacé par un fruit
- 02/12 goûter : le jus d'orange est remplacé par une madeleine
- 04/12 : les endives en entrées seront proposées avec de la betterave
- 10/12 : le pamplemousse au sirop est remplacé par une salade de pomme de terre
- 11/12 : le céleri au fromage blanc est remplacé par le pamplemousse au sirop – le camembert est remplacé par un petit suisse. Au goûter, le moelleux fraise est remplacé par le pain/camembert
- Le 24/12 : la salade de choux blancs est remplacée par un velouté de butternut
- Le 27/12 : les courgettes en bâtonnet sont remplacées par des carottes râpées
- Le 31/12 : Les petits pois sont remplacés par des pommes noisettes.

5- Dégustations des plats

Dégustation de 4 recettes :

- Bolognaise de bœuf :
- Bolognaise de lentilles : appréciée mais demande que les carottes soient coupées en dés et non en rondelles
- Moelleux coco du chef : très apprécié
- Gaufre liégeoise : validée pour être servie au gouter mais pas en dessert

6- Fin de séance : 20h

<i>MEMBRES</i>	<i>Présents</i>	<i>Absents</i>
<i>Mme FAURET - Conseillère Municipale chargée du périscolaire</i>	x	
<i>Mmes BRIGNET et RAKED - Représentante A.A.P.E.E.L.A</i>	x	
<i>Mme BECHROURI - Représentante F.C.P.E</i>	x	
<i>Mme PERRAIS - Directrice Adolphe Pajeaud maternelle</i>	x	
<i>M. KELLER – Directeur de la cuisine centrale</i>	x	
<i>Mme ALBIS- Directrice adjointe de la cuisine centrale</i>	x	
<i>Mme LUCAS – Diététicienne SCOLAREST</i>	x	
<i>Mme ADENOT – Directrice de l'Education</i>	x	
<i>Mme MLIH - Directrice du C.M.L. élémentaire Parc Heller</i>	x	
<i>M. MAUGERE - Directeur du C.M.L. Paul Roze</i>	x	
<i>M. TRIQUENAU – Directeur C.M.L André Chénier maternelle</i>	x	
<i>Mme BEN MEZIAN– Responsable Service Périscolaire et Actions Educatives</i>	x	
<i>M. PRADON – Chargé de la restauration</i>	x	