

Commission Menus Restauration scolaire Chaville – 21/06/2017  
Validation des menus Septembre-Octobre 2017

Participants :

Mairie : Mme LEVAVASSEUR et Mme GEORGE

Elior : Mme REY (Responsable sites Chaville) et Mme DJAOUZI (Nutritionniste-Diététicienne)

Associations Parents Elèves :

Mme BOURIAUD (PEEP)

Mme DEVINGT (FCPE)

Excusés :

Mme DEBLOCK (CAAPE)

Périscolaire

Informations générales :

Les résultats du sondage « Choix dans les menus » réalisé par la PEEP sont présentés en séance :

Du CP au CM2, combien d'entrées faut-il selon vous ?

*Toujours 2 comme aujourd'hui pour permettre de choisir selon ses goûts*

*Toujours 1 pour ne pas discriminer les enfants qui arrivent en fin de service*

*En général 2 sauf lorsqu'il s'agit d'un "faux" choix (par ex : salade de blé ou salade de riz)*

- ⇒ 80% souhaitent maintenir le choix de 2 entrées, une éventuelle discussion entre la Ville de Chaville et Elior sur un avenant au contrat sur ce point risquerait donc d'aller à l'encontre du souhait de la majorité des parents.

Du CP au CM2, combien de laitages faut-il selon vous ?

*Toujours 2 comme aujourd'hui pour permettre de choisir selon ses goûts*

*Toujours 1 pour ne pas discriminer les enfants qui arrivent en fin de service*

*En général 2 sauf lorsqu'il s'agit d'un "faux" choix (par ex : yaourt nature avec sucre ou avec miel)*

- ⇒ Les avis sont très partagés et ne dégagent pas une tendance forte.

Une question était posée également sur la responsabilité des piques-niques.

- ⇒ Cette question n'est pas à l'ordre du jour des discussions entre la Mairie et Elior, et par ailleurs les réponses des parents ne dégagent pas de tendance forte.

Le questionnaire "Cantine" réalisé par la FCPE est en cours de dépouillement. Les résultats seront présentés aux Parents d'élèves et à la Mairie à la rentrée.

De manière générale, les menus de cette séquence mettent en valeur des produits intéressants comme le tofu, le soja, le maquereau, les blettes ou les pâtes semi-complètes.

Du pain de campagne sera servi une fois par mois pendant cette séquence.

En revanche, la proposition initiale d'Elior contenait trop de féculents et pas assez de légumes verts, les Parents et la Mairie ont demandé à Elior d'améliorer cet aspect de la proposition.

La Mairie et Elior attirent l'attention des Parents, notamment pour les enfants ayant des PAI, sur le fait que le menu validé pour la dernière semaine de classe du 3 au 7 juillet risque d'évoluer. En effet, les prévisions de présence d'enfants cette semaine-là sont très difficiles, et il est possible que soit mis en œuvre un menu de substitution en cas de sous-évaluation des quantités. Ce menu peut comporter des raviolis en boîte (plat de secours) ou bien du poisson pané, des petits pois, du fromage type fraidou et de la compote par exemple. En tout cas, Elior fera en sorte qu'aucune école n'ait à utiliser plus d'une fois un menu de substitution.

## Menus :

- Du 4 au 8 septembre :

Lundi : carotte en 1<sup>er</sup> choix, à 70%. Le Tofu dans les raviolis est accompagné de sauce tomate.

Jeudi : ajout d'un carpaccio de tomates en entrée (l'essai de juin n'était pas concluant mais il y avait probablement eu une erreur de préparation) et pas de tomate dans le plat.

Inversion des boissons des goûter mardi et jeudi pour un meilleur équilibre glucidique.

- Du 11 au 15 septembre :

Lundi et mardi : inversion des plats de bœuf et poisson.

Mardi : l'apport de légumes est assuré au déjeuner par la présence de salade et de compote.

Jeudi : salade de penne en 1<sup>er</sup> choix, à 60%. Le chou-fleur est présenté en brisures.

Vendredi : entrée de légumes cuits : maïs ou haricots verts

- Du 18 au 22 septembre :

Mardi : macédoine en 1<sup>er</sup> choix à 60%

Vendredi : entrée maquereau tomate / œuf dur mayonnaise (prévue initialement vendredi 15).

- Du 25 au 29 septembre (et non le 30 comme indiqué sur le menu) :

Mercredi : demande d'ajouter des légumes verts, Elior répond que ce n'est pas possible. Le topping du dessert est remplacé par des vermicelles en chocolat sans additif.

Jeudi : inversion des entrées.

- Du 2 au 6 octobre :

Pas de changement.

- Du 9 au 13 octobre (semaine du goût)

1 seule entrée toute la semaine car les menus sont spécifiques à la semaine du goût.

Lundi : l'ananas au dessert est un fruit frais.

Mardi : ajout d'une poêlée asiatique en légume.

- Du 16 au 20 octobre

Pas de changement.

- Du 23 au 27 octobre

Lundi et mercredi : les légumes sont apportés par l'entrée et le fruit.

- Du 30 octobre au 3 novembre

Mardi : dessert remplacé par une mousse au chocolat / un flan au chocolat

Prochaine Commission à fixer en octobre pour la validation des menus de novembre-décembre 2017.