**Commission Menus du 19 septembre 2019 - Compte-rendu**

**Validation des menus de novembre et décembre 2019**

***Présentes :***

Mairie :

Mme LE VAVASSEUR  
Mme BERNARD

Elior :

Mme DA COSTA coordinatrice Chaville  
Mme Djaouzi diététicienne

Associations Parents Elèves :

Mme TURINI (CAAPE)

Mme ALMONTE (FCPE) excusée

**Préambule :**

La commission a été préparée conjointement par Mmes Almonte et Turini.

Avant de commencer l’étude des menus, Mme Turini fait remonter des remarques des parents sur les repas servis depuis début septembre.

Certains enfants ont trouvé le riz créole trop salé, de plus celui-ci revient fréquemment dans les menus. La remarque sur le salage est notée et sur la période novembre/décembre, le riz créole sera moins présent afin de varier les céréales proposées.

De plus, le poulet rôti servi en septembre était de qualité inégale selon les morceaux et certains enfants avaient des pilons avec très peu de chair. La remarque est prise en note.

Les fruits servis en septembre étaient annoncés « fruits de saison », or il a été servi aux enfants alternativement orange /ananas et poire/ananas. Mme Turini rappelle que la majorité des parents sont sensibles à avoir des produits locaux et de saison et la présence d’ananas de façon récurrente est problématique. De plus en pleine saison du raisin et des prunes, il est dommage de servir des oranges.

Mme Bernard signale que cette remarque a été faite de nombreuses fois et doit être mieux prise en compte. Les ananas sont des fruits exotiques d’hiver, ils doivent être donc servis de façon occasionnelle. De plus, des oranges ont été servies en maternelle, leur préparation n’étant pas facile pour les petits, il convient de les remplacer par des fruits plus faciles à manger.

Enfin, Madame Turini transmet le mail d’une maman ayant gardé un emballage de goûter servi au centre de loisirs dont la composition l’inquiétait (huile de palme, sirop de glucose). Mme Turini s’étonne car ce type de gâteau ne figure pas parmi ceux habituellement servis au goûter. Mme Djaouzi explique qu’il s’agit des goûters servis pour les pique-niques, les menus pique-nique n’étant pas vérifiés lors de la commission menus. Mme Bernard demande à Elior d’améliorer la qualité nutritionnelle des pique-niques servis en limitant au maximum les produits transformés et les emballages individuels.

Mme Turini remarque les efforts pour préciser les ingrédients des préparations dans les intitulés peu explicites. De même, de nouvelles associations céréales/légumineuses ont été proposées sur les menus de novembre et décembre pour les menus végétariens. Afin de varier les choix d’entrées, le pamplemousse sera proposé en entrée.

Autre information, la collecte des biodéchets ainsi que le tri des emballages débutera début octobre dans les écoles.

**Semaine du 4 novembre :**

* L’entrée du mercredi 6 novembre, initialement tarte au fromage ou aux légumes a été remplacé par une salade de haricots verts ou des cœurs de palmier, afin de ne pas avoir 2 tartes salées 2 jours de suite, une quiche lorraine étant servie le jeudi. Une semoule safranée est ajoutée au plat pour avoir un féculent.
* Vendredi 8 novembre, le riz créole est remplacé par du blé bio.

**Semaine du 11 novembre :**

* Jeudi 14 novembre, les carottes snacking sont des bâtonnets de carotte à tremper dans une sauce cocktail basilic. Les carottes plus appréciées des enfants seront servies à hauteur de 70% des portions et les endives à 30%.

**Semaine du 18 novembre :**

* Le lundi 18 novembre et le mardi 19 novembre, les plats principaux et leurs garnitures seront inversés pour ne pas avoir des frites et un cake au chocolat le même jour. Le cake sera donc servi le lundi quand il y aura en plat un steak de colin avec des épinards et du boulgour. Les frites et la dinde émincée seront servies le mardi avec un fruit en dessert.
* Mercredi 20 novembre, le goûter proposé, le cake aux pépites de chocolat, sera servi le jeudi 21, car il y a déjà un dessert maison sucré à midi.

**Semaine du 25 novembre :**

* Lundi 25 novembre, la mousse au chocolat sera mise en choix 1, donc servie en maternelle, le choix 2 en primaire sera un gélifié au chocolat servi à 30% contre 70 % pour la mousse au chocolat.
* Le goûter du lundi sera un yaourt nature + sucre avec un palet breton et une compote de pomme/banane.
* Mardi 26 novembre, les yaourts proposés viendront de la ferme de Viltain.
* L’entrée du mercredi 27, sera une entrée chaude avec au choix une tarte au fromage ou une tarte aux légumes.
* Jeudi 28 novembre, la deuxième entrée du menu sur le thème de l’automne sera une frisée avec des dés de fromage.

**Semaine du 2 décembre :**

* Jeudi 5 décembre, les deux entrées seront coleslaw ou salade verte et croutons.
* Vendredi 6 décembre, les entrées seront servies en proportion carottes râpées 60% et céleri râpé 40%.

**Semaine du 9 décembre :**

* Mercredi 11 décembre, les deux entrées seront salade verte+ croûtons ou pamplemousse.
* Vendredi 13 décembre, la purée de pomme de terre et légumes est composée de courgettes, navet et carottes.

**Semaine du 16 décembre :**

* Mardi 17 décembre, les entrées proposées seront des brocolis vinaigrette 30% et une salade de betteraves 70%.

**Semaine du 23 décembre :**

* Jeudi 26 décembre et vendredi 27 décembre, les entrées, laitages et desserts ont été inversés pour ne pas avoir une mousse au chocolat et un cake au chocolat au goûter le vendredi 27 décembre.

**Semaine du 30 décembre :**

* Le yaourt sucré est remplacé par un yaourt nature+ sucre.

La date de la prochaine commission est fixée au mercredi 13 novembre.