

**Commission Menus du 18 janvier 2019 - Compte-rendu
Validation des menus de Mars et Avril 2019**

Présentes :

Mairie :
Mme LE VAVASSEUR
Mme BERNARD

Elior :
Mme DA COSTA coordinatrice Chaville
Mme DJAOUZI diététicienne

Associations Parents Elèves :
Mme ALMONTÉ (FCPE)
Mme TURINI (CAAPE)

Préambule :

Avant de commencer l'étude des menus, Mme Turini fait remarquer l'évolution positive des menus suite au retour d'une absence prolongée de la diététicienne en charge du contrat et la prise en compte des remarques faites aux précédentes commissions, notamment sur la quantité de sucre dans les gouters.

De plus, suite à la diffusion des compte-rendu des précédentes commissions, les retours de parents ont été assez nombreux et positifs. Les souhaits émis s'orientent souvent vers une diminution de la viande, du sucre et pour une augmentation des fruits et du bio.

Mme Almonté demande, s'il est possible afin de limiter le gaspillage que l'enfant puisse préciser la quantité qu'il souhaite manger (petite ou grande faim). Mme Da Costa répond que c'est déjà en partie le cas car les agents de service connaissent les enfants et leur demandent la quantité souhaitée. En maternelle, les enfants se servent eux-mêmes pour l'entrée et le plat (sauf viande et poisson).

Mme Almonté demande s'il serait possible d'avoir une table où les enfants puissent déposer ce qu'ils n'ont pas entamé et consommé (yaourts, fruits...) sur laquelle chacun puisse venir se resservir en cas de grande faim.

Mme Bernard précise que cela n'est pas envisageable pour des raisons d'hygiène et pour ne pas rompre la chaîne du froid.

Semaine du 4 mars

Lundi : le blé sera servi avec du jus pour que cela ne soit pas trop sec.

Jeudi : le chou-fleur sera servi avec une béchamel pour qu'il soit plus apprécié des enfants.

Semaine du 11 mars :

Note : l'appellation « coupelle de compote » ne désigne pas de la compote servie dans un petit bol mais une portion de compote dans un emballage plastique individuel.

Jeudi : la purée accompagnant la viande hachée est une nouveauté du chef, il s'agit d'une purée pomme de terre/ légumes. Cet accompagnement s'inscrit dans une démarche de valorisation de la créativité des chefs des cuisines centrales, proposée par la direction d'Elior à ses salariés.

La viande hachée servie ce jour-là sera bio et non label-rouge car la viande hachée n'existe pas en label-rouge. La viande hachée n'est proposée qu'exceptionnellement car sa composition n'est pas toujours idéale. La viande hachée servie est composée de 15% de matières grasses, sans ajout de matière végétale.

La municipalité a préféré privilégier dans son cahier des charges le label rouge sur le bio, car le label rouge garantit une origine française, ce qui n'est pas le cas du bio. Il n'y a donc qu'une seule viande bio par cycle de menus examinés (=2 mois). La viande hachée n'est pas non plus privilégiée car sa composition n'est pas très précise et autorise la présence d'abats, de viandes cartilagineuses qui apportent plus de collagène que dans une viande non hachée. Elle est donc mise au menu avec parcimonie.

Semaine du 18 mars :

Lundi : le velouté de carottes et d'oranges proposé est aussi une nouveauté du chef.

L'appellation « sauce charcutière » est supprimée.

Jeudi : le menu sera sur le thème ROND :

- Radis en rondelles
- Boulettes de haricots rouges azuki sauce fraîcheur
- Petits pois saveur jardin
- Petit louis
- Dessert non encore déterminé (beignet impossible car au menu la semaine suivante...)

Vendredi : Smoothie abricot : il s'agit plutôt en fait d'un milk shake fait de compote d'abricot, de lait et de fromage blanc.

Semaine du 25 mars :

Jeudi sera le jour du menu élaboré par les enfants (CE2 de l'école Anatole France)

Inversion entre les chicken-wings du lundi et l'omelette du vendredi pour ne pas avoir de l'œuf en entrée et en plat le vendredi.

Semaine du 1^{er} avril :

Afin d'avoir un menu végétarien le vendredi, les entrées du mardi et du vendredi sont inversées.

Mardi des pommes vapeur seront ajoutées aux brocolis en accompagnement pour avoir suffisamment de féculents.

Mme Almonté demande si le hoki peut être remplacé par du merlu sans arrêtes, qui vient de moins loin et entre dans le cahier des charges. C'est impossible car il est livré en portions de 150g. Ces portions conviennent pour les primaires mais pas pour les maternelles (50g). On pourrait commander moitié moins de portions pour les maternelles et demander au personnel de couper les portions en 2, mais c'est impossible avec l'outil informatique qui n'accepte pas de voir rentrer moitié moins de portions que de convives. Le hoki est maintenu.

Semaine du 8 avril :

La bolognaise est remplacée par du poulet pour respecter le quota de 1 viande bio par cycle uniquement.

Semaine du 15 avril :

La sauce crétoise est composée d'oignons ail raisins secs et crème.

Inversion des laitages entre le mardi et le jeudi pour ne pas avoir trop de sucre sur le jeudi (fruits au sirop en dessert).

Semaine du 22 avril :

Inversion des entrées le mardi et le vendredi pour ne pas avoir du poisson en entrée et en plat le mardi.

Précision pour le « façon brownie » du jeudi, il s'agit d'un brownie sans noix et amandes pour les risques d'allergies.

Semaine du 29 avril

Rien de particulier.

Informations diverses :

Mme Djaouzi propose d'intégrer une nouvelle variété de fromage blanc qui provient d'une ferme bio de Rambouillet. Ils sont vendus en seaux, ce qui permet de limiter les emballages. Cette proposition est accueillie avec enthousiasme par la mairie et les parents. Elle entrera en vigueur à partir du mois de mai.

Le 8 mars aura lieu une animation de sculpture sur fruits et légumes réalisée par Frédéric Jaunault, meilleur ouvrier de France, au centre de loisirs de Paul Bert de 14h à 16h.

La commission menus des enfants ayant été un succès, elle sera reconduite à Anatole France. La prochaine commission menus aura lieu le mercredi 20 mars.