

## Commission menu

### MEMBRES REPRESENTANT LA (COLLECTIVITE OU MAIRIE)

Madame SY CHOLET Valérie Conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire  
Monsieur CISSOKO Responsable de la restauration collective  
Madame LANGONNET Alexandra Directrice Adjointe de l'éducation  
Madame ALLAIR-FAJEGUJ Mathilde Directrice du VAL (absence excusée)  
Monsieur TOURNIE Cedric Contrôleur qualité

### PRESTATAIRE DE SERVICE "ELIOR"

Monsieur SOUDAN Pascal, Directrice de la cuisine centrale de Fresnes  
Monsieur SOENEN Laurent Directeur régional  
Monsieur SOUALMI Adel Diététicien et service client

### LES REPRESENTANTS DES PARENTS D'ELEVES

Monsieur ROBERT Xavier **APIFA**  
Monsieur MERBAH Samy **LIPE**  
Monsieur MUSCIANI Bernard **LIPE**  
Madame BOULASSEL Nagia **PEEP**  
Madame AIMEDE Anna **PEEP**  
Monsieur MICHEL Sébastien **APPLD**  
Madame ENNAMARI Hinda **APPLD**

<u>QUESTIONS DES FEDERATIONS</u>	<u>REPONSE DE LA VILLE (Restauration Collective, VAL, ELIOR)</u>
Concernant la mention des différents ingrédients qui composent les plats. Cela pour les enfants allergiques à certains composants des plats, comme le blanc d'oeuf par exemple et autres.  Les parents souhaiteraient connaitre tous les ingrédients qui composent le plat pour éviter les allergies	<b>Les ingrédients des sauces sont détaillés sur le menus, qui se trouve sur le site de la ville . Nous mettons systématiquement le détail sur les menus.</b> La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville dans la rubrique les menus du mois.  En cas de changement de menu, les allergènes du jour sont disponibles auprès des animateurs.
Les parents demandent du jambon, comme endives au jambon, la palette.	Nous avons augmenté la fréquence de porc dans nos menus, et sont difficilement Les endives aux jambons ne sont pas très appréciées par les enfants et sont difficilement réchauffable en restauration collective
Beaucoup et vraiment innombrables retours des repas et gouters insuffisants, les enfants se plaignent avoir faim, en revanche beaucoup d'autres enfants qui ne mangent pas assez, énormément d'aliments sont jetés, du gâchis alors que d'autres enfants ont faim.	Les goûters respectent les recommandations du GEMRCN, à savoir : Il doit comporter au minimum 1 boisson (eau, jus de fruits,..) + 2 des 3 composantes suivantes : produit laitier (lait, yaourt, fromage ou autre produit laitier, ...), fruit.
Il arrive qu'il ne reste plus assez du menu du jour. Exemple le jour de la pizza la semaine dernière, en élémentaire certains ont eu de l'omelette et en maternelle c'était les raviolis en conserve !	Le mois de septembre a été exceptionnel avec une forte augmentation du nombre d'enfants par rapport aux prévisions . Le nombre de repas prévisionnels était inférieur au nombre d'enfants présents, dans ce cas de figure, nous mettons en place un repas de secours.
Mercredi 6 septembre : gouter : orange : peut-on mettre davantage de fruit d'été ?	Nous privilégions de manière systématique des fruits de saisons dans la conception de nos menus
Judi 7 septembre : Pizza (pate farine) fromage + cake aux pralines (farine et sucre) = → Trop de glucides par rapport aux légumes ?	Le repas du jeudi 7 septembre était un menu thématique pour célébrer la rentrée scolaire. À cette occasion et pour ce genre de menu d'animation, nous proposons un menu plus festif et apprécié des enfants.
Lundi 11 septembre : pépinette : demande de précision svp : avoine ou blé ?	Ce sont des petites pâtes composé de semoule de blé dur en forme de grain de riz .
Mardi 12 septembre : béchamel+ fromage fondu+ petit suisse= n'y a-t-il pas trop de produits avec une base laitière ? + aucun fruit frais	Les menus sont conçus selon les recommandations du GEMRCN. L'équilibre alimentaire se calcule sur 20 repas successifs et non sur 1 journée.
Mercredi 13 septembre : yaourt vanille a midi + yaourt nature au gouter, peut-on mettre un fruit d'été au repas ?	Les menus sont conçus selon les recommandations du GEMRCN. L'équilibre alimentaire se calcule sur 20 repas successifs et non sur 1 journée. De plus, le gouter n'est pas considéré comme un repas, mais comme une collation, donc il faut bien les dissocier.

<b>QUESTIONS DES FEDERATIONS</b>	<b>REPONSE DE LA VILLE (Restauration Collective, VAL, ELIOR)</b>
Jeudi 14 septembre : aucun fruit frais	Voir la réponse N°8
Lundi 18 septembre : oeuf + boeuf + fromage blanc = aucun légume dans ce menu, peut-on mettre au moins un légume en accompagnement + beaucoup de protéines + dessert : orange→ peut-on varié les fruits ?	Voir la réponse N°9
Mercredi 11 octobre : demande de précision : quel poisson ?	le poisson du 11 octobre est du colin.
Jeudi 12 octobre : coquille haricots blancs paprika coco, ce plat a-t-il été déjà testé auprès d'enfants ? + aucun fruit	Ce plats a déjà été proposé dans les menus et aux enfants Voir la réponse N°8
Lundi 16 octobre : demande de précision : tomate cornichons moutarde est-ce l'accompagnement + riz ?	Ce sont les ingrédients dans la sauce charcutière
Mercredi 18 octobre : pizza fromage : peut-on avoir des pizzas légumes ?	La pizza aux légumes est parfois proposée mais pas dans ce cycle de menu
Jeudi 19 octobre : gouter : compote de pommes et vendredi dessert : purée pommes framboise + lundi dessert pomme, peut-être beaucoup de pommes sur la même semaine ?	La pomme est un fruit de saison et très apprécié des enfants.
Mardi 24 octobre : demande de précision concernant les légumes braisés	Les légumes braisés sont composés de courgettes, flageolets, poivrons, oignon et tomates pelées.
Mercredi 25 octobre : demande de précision sur le potage au céleri	Le potage au céleri est composé de pomme de terre, céleri et de garniture aromatique.
Jeudi 26 octobre : demande de précision : égrené de boeuf : est-ce de la viande hachée ? quel % de matière grasse ?	Egrené de bœuf est composé de 100% de bœuf et 15% de matière grasse.
Lundi 30 octobre : demande de précision : potage cultivateur : quels sont les légumes ?	Le potage cultivateur est composé de poireaux, pommes de terre, carottes navets, petits pois, haricots mange-tout.
Jeudi 2 novembre jour du végété : blé +haricots rouges + riz : peut-on mettre des légumes ? trop de légumineuse ?	C'est un menu végétarien, les haricots rouges apportent la protéine végétale du repas.
Mardi 7 novembre : potage breton : quels aliments ?	Potage breton est composé d'haricots blanc, oignons de pommes de terre et de concentré de tomates
Jeudi 9 novembre : chou blanc râpé + chou-fleur, peut être mettre un légume d'une autre famille ?	Bien qu'ils soient de la même famille, ils ne sont pas présentés sous la même forme, car l'un est consommé cru et l'autre cuit.
Vendredi 10 novembre : il n'y a aucun légume + gouter fromage fondu président déjà donné lundi 6 novembre en dessert, peut être proposer un autre fromage ?	Voir la réponse N°9.
Lundi 13 novembre : il n'y a pas de légume	Voir la réponse N°8
Mercredi 15 novembre : il y a des légumineuses mais pas de légume	Voir la réponse N°8

<b>QUESTIONS DES FEDERATIONS</b>	<b>REPONSE DE LA VILLE (Restauration Collective, VAL, ELIOR)</b>
Lundi 27 novembre : potage de légumes : merci de préciser quels sont les légumes	Le potage de légumes est composé de poireaux, carottes, oignons et céleris
Poisson : à décrocher du vendredi car à Courbevoie la particularité est que l'école s'arrête à 11h30, ainsi beaucoup d'enfants ne déjeunent pas à la cantine, il serait bienvenu d'avoir du poisson aussi les lundis, mardis ou jeudis (fin d'école à 11h30 aussi le mercredi) afin d'équilibrer entre viande et poisson pour le plus grand nombre.	Les poissons sont servis le Vendredi et en général une autre fois par semaine.
Salade verte : augmenter sa présence et sa variété (frisée, laitue, chêne, rougette... Etc)	Les enfants n'apprécient pas toutes les variétés de salade, celles proposées sont mieux consommées
Fruits frais de saison : proposer un fruit frais tous les jours (actuellement 2 à 3 fois par semaine et quelquefois il y a 2 fruits par jours un au repas et un au goûter, peut être revoir la répartition des fruits frais ?	Les fruits sont proposés très régulièrement en respectant les recommandations du GEMRCN
Menus Végé : on note une grande présence des légumineuses et peu de légumes : peut-on envisager de revoir cet équilibre ? Légumes : la part des légumes est assez	Les plats végétariens sont constitués de protéines végétales que l'on retrouve essentiellement dans les légumineuses, d'où nos propositions de menu.
Légumes : la part des légumes est assez faible globalement et certains jours il n'y a aucun légume, peut-on envisager d'augmenter la proportion et la variété des légumes proposés, par exemple il n'y a pas de poireaux, topinambours, navets, fenouil, aubergines, asperges, concombre, fèves, poivrons, olives, peu de champignons.... etc (cf les recommandations de sante publique)	Voir la réponse N°8. De plus, nous proposons un panel de légumes de saisons et varié qui plaisent et sont consommés par les enfants. Lorsque nous proposons les légumes tels que les poireaux, navets, fenouil, aubergines, les enfants ne les connaissent pas et donc ils ne sont pas mangés par les enfants et finissent à la poubelle. De ce fait, nous essayons de les proposer moins régulièrement pour éviter le gaspillage alimentaire.
Produits laitiers ou à base laitière : on note une grande présence de ces produits, quelle est la proportion recommandée par jour selon l'âge ? peut-on afficher la part quotidienne de lait et ses dérivés dans le menu ?	Selon les recommandations du GEMRCN, c'est un produit laitier à chaque repas et une portion par catégorie de population (Maternelle, élémentaire,..)
Jus de fruit : a-t-on un appareil à l'école Pierre de Ronsard pour proposer du jus de fruit pressé, est envisageable ?	Toutes les écoles sont équipées d'un appareil à jus fruits pressé, il est proposé un jus de fruits.
Goûter : peut-on proposer des fruits séchés : raisins secs, abricots secs, pruneaux, ananas, pommes séchées, cela permettrait de diminuer les gâteaux fourrés ? peut-on proposer également du pain avec du chocolat (tablette) ?	Nous avons déjà proposé dans nos menus des fruits secs (abricots, pruneaux, raisins sec,..) une fois par mois lors des cycles précédents, mais cela n'a pas été apprécié par les enfants. Le chocolat tablette équitable sera reproposé dans le prochain cycle
Les enfants ont faim le soir	Il s'agit d'un goûter, il est normal que les enfants aient faim le soir, au moment du repas
Les portions sont trop petites sur tous les repas (point le plus remontés et unanime sur Ronsard)	Les portions respectent les recommandations du GEMRCN.
Certains fruits sont pourris ou difficiles à manger (surtout avec les dents tombées) donc les enfants ne les mangent pas	Nous avons fait livrer sur toutes les écoles des coupes fruits, pour faciliter la consommation de fruits par les enfants ayant une dentition facile. Nous avons informé notre prestataire concernant la maturation des fruits et nous sommes vigilantes sur les services de fruits.
les sauces du menu asiatique ne sont pas appréciés	Les sauces asiatiques sont ajustées aux palets et aux goûts des enfants selon les retours des professionnels travaillant auprès des enfants.
La cuisson des pizzas de la semaine de la rentrée était inégale	Tous les produits subissent le même temps de cuisson pour garantir une qualité organoleptique homogène et une température conforme aux règles d'hygiène alimentaires.
Le pain est dur au goûter, les enfants mangent uniquement la confiture	Les équipes n'ont pas constaté une altération de la qualité du pain au goûter, néanmoins nous avons alerté le boulanger et un point de vigilance sera apporté aux prochains services de pains.

<b>QUESTIONS DES FEDERATIONS</b>	<b>REPONSE DE LA VILLE (Restauration Collective, VAL, ELIOR)</b>
Est-il possible d'éplucher les fruits car certains enfants ne mangent pas les fruits avec la peau ?	Voir la réponse N°38 Par ailleurs, il n'est pas possible d'éplucher les fruits à cause du nombre à faire, de plus celui-ci s'oxyderez et les enfants ne le mangeront pas.
Est-il possible de ne pas mélanger les sauces avec la viande ?	Non, il n'est pas possible de séparer la viande de la sauce, car ces deux éléments sont cuisinés ensemble. Toutefois, l'enfant peut préciser qu'il ne veut pas de supplément de sauce avec sa viande.
Est-il possible de proposer des plats plus simples ?	Les plats ont été simplifiés et nous apportons des précisions lorsque la proposition est plus complexe.
Est-il possible de détailler les sauces ? (hongroise, lyonnaise ..... ?)	C'est un oubli, sinon de manière générale, nous faisons en sorte d'expliquer les sauces.
Est-ce qu'il serait possible de donner les fruits non mangés aux maîtresses pour qu'elles puissent faire un atelier cuisine avec les enfants ?	Pour des raisons d'hygiène et de responsabilité, il n'est permis aux enseignants de récupérer les fruits non mangés au goûter.
Est-ce qu'il serait possible de faire des smoothies avec les fruits non consommés ? Il y a des blenders dans les cuisines des écoles du faubourg de l'arche ?	Il ne reste pas suffisamment de fruits pour proposer des smoothies à l'ensemble des enfants. Les écoles sont toutes équipées de centrifugeuse.
Pourrait-on avoir un juste équilibre dans les plats sur un même jour afin de s'assurer que les enfants mangent ? Ex ; éviter merlu épinard mais plutôt rôti boeuf épinard et merlu coquilleton	L'association merlu et épinard est appréciée par l'ensemble des enfants d'après les professionnels.
Serait-il possible préciser le plat pour les enfants ne mangeant pas de viande comme ce fut le cas ?	Les enfants sont informés au moment du service des plats contenant de la viande.
Quelle activité est prévue pour la semaine du goût ?	Durant la semaine du goût nous proposons tous les jours un menu thématique basé sur les 5 continents.
Est-ce qu'il serait possible de faire les ateliers petits déjeuners dans les écoles primaires comme en maternelle ?	Les animations petits déjeuners sont arrêtées au profit du projet jeune pousse responsable. Une animation qui a pour objectif d'éduquer les enfants à une alimentation saine, responsable et de qualité.