

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENUS DU 24 09-13

Présents :

Représentants de la Mairie : Mme Ezavin, chargée aux affaires scolaires, M.Merlin : coordinateur enfance/jeunesse

Diététiciennes d'Yvelines Restauration : Céline Fortier et Christine Lavocat

Directrice de l'Ecole Primaire : Mme Hatton

Représentants AAPE : (2 personnes)

Représentants FCPE : Stéphane Vanbesien et Maud Périgault (rapporteur)

Dame de service :

Questions et remarques diverses :

Christine Lavocat remplacera aux prochaines commissions menus Céline Fortier.

Dame de service : Les fruits au sirop et les fruits cuits peuvent-ils être remplacés par des compotes. Concernant les pamplemousses, les enfants demandent à les presser dans leurs verres pour faire du jus.

Monsieur Merlin : Est-il possible de recevoir les menus d'Yvelines Restauration en format excel ou papier ? Le format PDF est trop lourd pour l'insertion sur le site internet de la ville.

Lecture des menus

Dame de service : Les enfants ne mangent pas les accras de morue (menu du 15 novembre). Pouvons-nous les retirer et proposer uniquement des crêpes au fromage ?

Stéphane Vanbesien : Peut-on proposer tout de même des accras de morue pour ceux qui le souhaitent. Les enfants ont besoin de manger des aliments diversifiés.

Réponse YR : Nous proposerons 30 % d'accras de morue et 60% de crêpes au fromage.

Stéphane Vanbesien : Que veut dire "spécialité fromagère", est-ce du "vrai fromage"?

Réponse YR : Ce sont des fromages type « Kiri ».

Stéphane Vanbesien : Je trouve dommage, certains jours, de remplacer le fromage par un yaourt sucré car avec le dessert cela représente pour ma part deux desserts. Aussi cela risque de ne pas inciter les enfants les plus difficiles à manger sachant qu'il y a ensuite deux produits sucrés en fin de repas.

Réponse YR : Le yaourt n'est pas un dessert, c'est un produit laitier. Par ailleurs, nous devons présenter 5 éléments aux enfants afin qu'ils mangent au moins 4 éléments. Ce sont des normes de diététique obligatoires.

AAPE : Les enfants mangent-ils entièrement leurs entrées ?

Réponse de la dame de service : Généralement, les enfants mangent correctement leurs entrées.

Stéphane Vanbesien : On entend dire que dans les cantines scolaires 25% des denrées passent à la poubelle ?

Réponse de la dame de service : Certains jours c'est même plus.

YR : Concernant le menu du 22 novembre, le pavé de colin sera accompagné d'épinards. Concernant le menu du 4 décembre, les choux romanesco seront accompagnés de pommes de terre.

Questions diverses :

Maud Perigault : Peut-on prévenir en fin d'année, les parents des enfants de grande section de Maternelle, de l'arrêt de la distribution du goûter à l'école primaire.

Réponse M.Merlin : Il n'y a plus de distribution de goûter à l'école primaire puisque les enfants sont accueillis après le temps scolaire à l'étude et plus au centre de loisirs. Les goûters préparés par les parents sont pris sous le préau ou dans le foyer de l'école en cas de mauvais temps. Dès que les travaux seront terminés, ces goûters pourront être pris les jours de pluie dans la salle polyvalente. La nouvelle cantine ouvrira après les vacances de la Toussaint ou celles de Noël.

Pour information, les centres de loisirs seront ouverts durant les vacances de la Toussaint. La Mairie a besoin de recruter des animateurs malgré cela les effectifs concernant l'encadrement des enfants sont toujours respectés.

Mme Hatton : Est-il possible de demander à Yvelines Restauration d'effectuer une animation dans les classes ?

Réponse YR : oui, principalement pour le cycle 3.

AAPE : Pourquoi l'origine de la viande n'est-elle pas affichée sur les menus ?

Réponse YR : Le bœuf est essentiellement français. Yvelines Restauration a été un des premiers traiteurs à afficher l'origine de la viande mais cela n'est pas obligatoire. Nous pouvons communiquer les origines des viandes à la Mairie, à charge pour elle de les communiquer. D'autre part, pour ne pas charger la lecture des menus nous ne souhaitons pas indiquer cette information.

Stéphane Vanbesien : Le Grenelle de l'environnement préconise d'introduire au moins 20% de produits biologiques dans les repas. Pourquoi c'est 0 % à Jouars ?

Réponse YR : Si la Mairie le demande nous pouvons distribuer des repas biologiques.

Stéphane Vanbesien : Il est mentionné dans un des derniers journaux municipaux que la Mairie ne peut pas acheter de repas biologiques parce que cela est trop onéreux. Pourtant, certaines études prouvent que les repas biologiques ne sont pas plus coûteux notamment parce qu'il y a moins de gaspillage.

Réponse YR : Nos prix pour la conception de repas biologiques sont plus chers. Dans ce cas, la facture pour la Mairie sera plus élevée.

Stéphane Vanbesien : A Crespières où les cantines sont livrées par Yvelines Restauration, le tarif payé par les parents est quasi identique à celui de Jouars (4,70 euros pour 4,50 euros à Jouars).

Maud Perigault : La Mairie de Crespières doit sûrement prendre en charge ce surcoût, pour preuve, le coût payé par les parents d'élèves reste abordable.

Stéphane Vanbesien : Nous souhaiterions ouvrir un vrai débat avec la commune et YR, pour préparer la prochaine rentrée scolaire.

Mme Ezavin : La demande est entendue et sera discutée à nouveau avec les autres élus.

La prochaine commission menus aura lieu le mardi 19 novembre 2013