

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENUS DU 26 02 2013

Présents :

Représentants de la Mairie : Mme Ezavin, chargée aux affaires scolaires, M.Merlin, coordinateur enfance/jeunesse, M Poupært : directeur du centre de loisirs maternelle, Guillaume Betelli, 2 Dames de service

Diététicienne d'Yvelines Restauration : Céline Fortier

Représentant AAPE : Irène Laviron

Représentant FCPE : Maud Périgault et Katia Couton-Wyporek (rapporteur)

Questions et remarques diverses :

Dames de service : pas de problème concernant les livraisons des produits.

M. Poupært : concernant le bourguignon : la répartition des portions de viandes n'est pas facile

Y.R prend note.

FCPE et AAPE : les quantités paraissent parfois insuffisantes, que ce soit au repas du midi ou au goûter pour les maternelles.

Réponse mairie : le midi, au 1^{er} service, il y a moins de possibilités de supplément, car il faut assurer la gestion des 2 autres services afin qu'il y reste des quantités suffisantes. Il y a donc plus de possibilités de « rab » au dernier service. Pour mémoire, les enfants ne mangent pas toujours au même service (les groupes tournent après chaque période de vacances) et ce ne sont donc pas toujours les mêmes enfants qui peuvent bénéficier de ce « rab ».

Cas particulier des manchons de poulet : 2 en maternelle, 3 en élémentaire : souvent possibilité de supplément.

Au goûter, 75% des enfants se servent une deuxième fois. Ponctuellement certains enfants peuvent ne pas aimer le goûter proposé et peuvent donc avoir l'impression de ne pas avoir assez.

Réponse Y.R : concernant les goûters, il y a des grammages recommandés, qui sont souvent moins conséquents que ceux que donnent les parents à la maison. Ils sont composés de 3 éléments : un produit laitier (ex un yaourt), un produit fruitier (ex une compote), un produit céréalier (ex 2 gâteaux). Le goûter est prévu pour ne pas empêcher les enfants d'avoir faim pour le repas du soir.

FCPE : Lors du repas raclette de janvier, il n'y avait plus de fromage à raclette pour le dernier service.

Réponse Y. R : Pourtant, pour les repas raclette, toutes les pommes de terre sont recouvertes de fromage.

FCPE : Est-il possible de prévoir moins régulièrement des épinards le vendredi ? En effet, certains enfants, qui ne mangent par exemple, qu'un jour par semaine le vendredi, se retrouvent face à une redondance de repas.

Réponse Y.R : Concernant les épinards le vendredi, il ne s'agit pas d'une volonté spécifique de la part d'Yvelines restauration, mais cela est dû à l'aléatoire des menus. Y.R va cependant faire attention à éviter la redondance.

Mairie : Durant la dernière période, il y a eu 2 fois des plats mélangés avec porc (potée et gratin de pommes de terre aux lardons). Compte tenu de certaines demandes de parents,

serait-il possible de remplacer les lardons de porc par une autre viande, comme les lardons de poulet par exemple ?

Réponse Y. R : c'est possible même si ce peut être parfois un peu plus compliqué (du point de vue gustatif en particulier) pour certains plats, comme la tartiflette par exemple.

Mairie : Est-il possible de prévoir moins régulièrement le poisson le vendredi ?

Réponse Y.R : Oui.

AAPE : Certains retours de parents insistent sur le fait qu'il y aurait dernièrement trop de nouveautés.

Réponse des dames de services : globalement, il n'y a pas eu de difficultés spécifiques liées aux nouveautés pour les enfants.

AAPE : Il semblerait que les enfants ne puissent pas se servir eux-mêmes de l'eau.

Réponse animateur : les carafes d'eau sont sur les tables déjà remplies, mais les enfants ont le droit de se lever pour les remplir à nouveau, en informant un adulte au préalable. Ce qui est interdit, c'est de se lever pour remplir uniquement son propre verre (en particulier à cause des éclaboussures potentielles).

FCPE : remerciements à Y.R pour la visite de ses locaux et remerciements à la mairie pour l'organisation pratique. Suite à cette matinée, serait-il possible d'avoir accès au compte rendu de la visite des services sanitaires chez Yvelines Restauration ?

Réponse Y.R : Ce compte rendu pourra être effectivement transmis aux membres de la commission menus.

AAPE : Comment les enfants sont-ils placés à table ?

Réponse animateur : les enfants rentrent à la cantine groupe par groupe (deux groupes par service). Les groupes d'amis ne sont pas séparés, mais les tables sont complétées dans la mesure du possible.

Les dames de service vont transmettre les pourcentages des différents légumes à proposer aux enfants selon les goûts repérés.

Comme à l'accoutumé, des nouveautés et des repas à thème seront proposés sur la prochaine période. Yvelines restauration nous transmettra prochainement les menus sous format informatique (qui ont été lus en réunion). Nous les diffuserons sur ce blog.

A noter : Cet été, le centre de loisirs fermera le 2 août et rouvrira le 26 août (dates changées en raison des travaux).

Les questions d'ordre plus général restauration / mairie seront traitées à la réunion périscolaire du 28 février 2013.