

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION MENUS DU 11 DECEMBRE 2012

Présents :

Représentants de la Mairie : M.Merlin, Mme Ezavin,
Diététicienne d'Yvelines Restauration : Céline Fortier
Représentant AAPE : Mme Goby
Représentant FCPE : Katia Couton-Wyporek (rapporteur)

Questions et retours des participants :

- **Directrice de l'école maternelle** : les portions de viande seraient un peu justes, en particulier dans les plats préparés.
Réponse d'Yvelines Restauration : Y.R respecte les grammages règlementaires : 50 à 70 grammes en élémentaire. Y.R peut même être un peu au dessus des grammages règlementaires. Concernant les féculents, la quantité est prévue large.
 - **AAPE** : les portions des goûters auraient été insuffisantes les 3 1ers jours des vacances de Toussaint.
Réponses d'Y.R et de la mairie : les portions prévues étaient habituelles ; peut-être la quantité de pain proposée a-t-elle été insuffisante. La question va être étudiée.
A savoir : Il n'y a pas de supplément pour le goûter. Le midi, pendant les vacances scolaires, le nombre d'enfants étant moins important, les repas sont servis à l'assiette et il peut y avoir possibilité de supplément.
 - **AAPE** : Il semblerait qu'il y ait plus de fromage qu'avant dans les plats. Cela peut poser problème pour les enfants qui n'aiment pas et peuvent donc moins manger les plats concernés.
Y.R : le fromage est surtout proposé sur le dessus des plats (gratin) et non mélangé avec le reste de la préparation. Globalement, il n'y a pas eu de décision pour qu'il y en ait plus que d'habitude mais c'est l'aléatoire des menus qui a pu donner cette impression.
 - **FCPE** : Quelques enfants n'aiment pas la sauce mise d'office dans les crudités et sont donc amenés à ne plus les manger. Serait-il possible de proposer quelques assiettes « natures » pour les enfants concernés ?
Mairie : La mairie va essayer d'étudier les choses pour trouver une organisation qui permettra de proposer quelques assiettes sans sauces. Le nombre d'enfants concernés n'étant pas très élevé, cela devrait être possible.
A savoir : le dessert est toujours donné aux enfants, même s'ils ne le mangent pas. C'est une manière d'inciter les enfants à manger de tout.
 - **AAPE** : ces derniers temps, les menus apparaissent tardivement sur le site de la mairie.
Mairie : une solution va être trouvée.
-
- Depuis les questions de la FCPE à la dernière *commission menus*, la réflexion sur le bio est en cours, mais il n'y a pas de nouveauté à ce jour.

Lecture des menus du 7 janvier au 5 avril 2013

- Les plats encadrés d'un rectangle dans les menus sont les nouveautés proposées.
- A savoir : tous les légumes sont servis avec des pommes de terre, sauf les haricots verts et les haricots beurre.

- Comme d'habitude, Y.R demandera à la mairie les pourcentages des plats à proposer lorsqu'il y a plusieurs choix (ex : potage légumes variés ou potage tomate), afin de correspondre au mieux aux goûts des enfants de Pontchartrain.
- Plusieurs repas à thème sont proposés sur la période :
 - ❖ *raclette* le jeudi 17 janvier
 - ❖ repas *sucré salé* le 23 janvier
 - ❖ repas *Nouvel an chinois* le 14 février
 - ❖ repas *américain* le 20 février
 - ❖ *couscous* le 26 février
 - ❖ *repas brasserie* le 13 mars
 - ❖ *repas mexicain* le 21 mars
 - ❖ *choucroute* le 28 mars (à savoir : $\frac{3}{4}$ pommes vapeur ; $\frac{1}{4}$ choux)
 - ❖ *repas de Pâques* le 4 avril

Une visite d'Yvelines Restauration est prévue un vendredi matin fin janvier/début février (date à confirmer).

Participeront à cette visite : la mairie, les 2 associations de parents d'élèves (FCPE et AAPE).

PROCHAINE COMMISSION MENUS LE 26 FEVRIER A 18H30