

Commission menus

14 mars 2022

Présents : Eléana Souque (élue CMJ CM2), Fanny Carrère, Mehdi Makouri, Marion André

Excusées : Chloé Triconnet, Caroline Briol, Lucie Moennard, Isabelle Dicianni

-Un **manque de variété** a été remonté, notamment sur les desserts (beaucoup de compotes, qui en plus sont industrielles), et sur les plats végétariens.

Pour ces derniers se pose la question de la variété des menus végétariens hebdomadaires, qui est plus grande que ce qui est proposé au quotidien pour les menus sans viande.

-La question des **contenants** a été abordée. Il avait été convenu avec Recapé que nous attendions les travaux pour passer à la livraison en poches souples, du fait de l'exiguïté de la cuisine qui rend compliqué la manipulation de bacs gastros. Hors certains plats arrivent déjà servis en poches souples, Fanny va donc rester vigilante à ce déploiement.

La conservation dans les poches souples pose également des soucis de qualité, par exemple sur la salade de riz qui en restant conservée dans du liquide ressort molle et spongieuse.

Par ailleurs, les compotes arrivent en gros et sont servies dans les verres, ce qui rend la plonge compliquée.

-Des points positifs ont été remontés, comme la qualité de la viande et de la charcuterie, et les produits préparés par un boulanger (pizzas, quiches...). La maturité des fruits est également meilleure, les yaourts sont de marques qualitatives ainsi que les biscuits.

-La **communication** avec Recapé présente des points positifs sur leur disponibilité et leur réactivité au téléphone. Ils ont également fait preuve d'adaptabilité sur les annulations, et ont fait des efforts pour annuler même sur un délai très court.

Cependant il est regretté que certaines informations ne soient pas transmises sur les changements de menus, notamment sur les desserts où cela est assez fréquent. De plus, le pain et la vinaigrette ont été changé sans avertissement et sont moins qualitatifs.

-Eléana a fait remonter les **remarques des enfants** :

.les enfants trouvent un manque d'assaisonnement, notamment sur les purées qui sont fades. La quantité de fromage sur les pâtes est jugée insuffisante.

Il a été rappelé que les prestataires sont soumis à des réglementations précises notamment sur l'apport en sel.

.certains enfants se questionnent sur la présence de E306 dans les plats, additif soit disant interdit. Après recherche il s'avère que le E306 correspond à la vitamine E d'origine naturelle,

servant d'antioxydant et dont l'utilisation est autorisée et fréquente même dans les produits labélisés AB.

-Il a été proposé de se renseigner pour les **animations** proposées par Recapé, notamment les rencontres avec les producteurs, afin de valoriser la qualité des produits dans l'assiette.

Mehdi va également contacter Recapé pour savoir ce qui sera proposé dans le cadre de la semaine de l'Europe, et si un menu à voter sera à nouveau organisé car il avait reçu un grand succès auprès des enfants.

La prochaine réunion de la commission menus permettra notamment de préparer l'organisation de la restauration scolaire dans la salle des fêtes, et sera organisée avant la fin de l'année scolaire.