

Commission menus

8 novembre 2022

Présents : Fanny Carrère, Mehdi Makouri, Marion André, Isabelle Dicianni, Amandine Thion (déléguée FCPE), Titouan Lousensky (jeune élu CMJ CM1), Valérie Pelofy

Excusées : Lucie Moennard (jeune élue CMJ CM2), Marie-Eve De rabaudy (déléguée FCPE)

Qualité gustative

Après un tour de table de présentation, nous avons fait le point sur les retours des enfants et des usagers sur la qualité de la prestation de notre fournisseur Recapé.

Plusieurs points en sont ressortis à améliorer :

-certains fruits ne sont pas à maturation, ils arrivent durs et sont parfois non consommables. Dans ce cas, l'équipe les met de côté pour les servir plus tard, et remplace par des compotes.

-il n'existe à ce jour pas de proposition concrète pour les enfants souffrants de la maladie coeliaque, hormis les menus spécifiques sans allergènes mais qui sont hors de prix. Nous allons ouvrir le dialogue avec Recapé pour les inciter à mettre en place une proposition adaptée.

-un questionnement a été soulevé sur la qualité de la viande. En effet de plus en plus d'enfants souhaiteraient passer aux menus sans viande. L'équipe a souligné à l'opposé la qualité de la viande fournie par Recapé. Cette demande des enfants viendrait d'avantage d'une 'mode', et d'un attrait supplémentaire pour les plats sans viande qui sont attrayants au visuel et faciles à manger (omelettes, nuggets aux légumes...)

-certains enfants et parents se sont questionnés sur l'usage du sel. L'équipe a rassuré en expliquant que les salières ne sont pas à disposition sur les tables. Les enfants peuvent donc demander de manière exceptionnelle à saler, et le dosage est contrôlé par les animateurs.

-certaines soupes sont fibreuses et non appréciées.

-des enfants ont fait remonter l'idée d'avoir des gnocchis.

-les goûters de l'ALSH (mercredi après-midi et vacances) ne sont pas variés et peu appréciés. De nombreux parents fournissent eux-mêmes les goûters pour palier.

Le pain et les pâtisseries sont grandement appréciés, notamment la tarte aux pommes.

Tous ces points vont être remontés à Recapé, qui s'est toujours montré à l'écoute et réactif à nos demandes.

Réduction du plastique

Nous avons également échangé autour de la diminution du plastique dans les contenants de service. Auparavant nous étions livrés en barquettes de 8 portions, depuis septembre nous sommes passés à des poches souples. Ces poches sont ensuite transvasées dans des grands bacs inox pour la réchauffe et le service.

Cela ajoute du temps de travail pour nos agents, qui ont une plonge supplémentaire à effectuer. Cela rallonge également un peu le temps de service, qui ne se fait plus à la table car les bacs inox contiennent les repas d'environ trois à quatre tables.

Cependant, cela permet de réduire nettement la quantité de plastique et de déchets. Ainsi, nous sommes passés d'environ neuf-dix poches poubelles par service, à trois. Cela s'explique aussi par la meilleure qualité gustative de ce type de contenant, les équipes ont remarqué une diminution des restes depuis la rentrée.

Commission menus

-Le listing des personnes référentes va être mis à jour et réaffiché devant les écoles et sur le site internet de la commune

-Il a été proposé d'organiser un repas test avec des parents de la Fcpe qui le souhaiteraient. Cela leur permettra de goûter, mais également de visualiser l'organisation d'un service.

-Afin de préparer les prochaines commissions, il a été proposé de mettre en place un questionnaire à destination des enfants. Celui-ci pourrait être créé et porté par les jeunes élus du CMJ.

-La prochaine réunion aura lieu en Janvier/Février, un sondage sera envoyé pour trouver la date et l'horaire qui conviennent au maximum de personnes.