

Commission menus

13 février 2023

Présents : Fanny Carrère (responsable cantine), Mehdi Makouri (responsable du service enfance jeunesse), Marion André (adjoite à l'enfance et à la jeunesse), Amandine Thion (déléguée FCPE), Marie-Eve De rabaudy (déléguée FCPE), Matian Belissens (jeune élu CMJ CE2), Valérie Pelofy (parent d'élèves)

Excusées : Isabelle Dicianni (conseillère municipale), Chloé Favreau (jeune élue CMJ CM1)

Retours sur la qualité gustative

-Ces derniers temps les équipes ont noté un manque de diversité, avec des composantes qui reviennent souvent comme les compotes, le porc, les grains de blé.

-Recapé a proposé des nouveautés, mais certaines n'ont pas eu de succès comme le gâteau à la courgette, les boulettes de soja, la choucroute, le hachis parmentier végétarien.

En revanche les spaghettis sauce végétarienne ont du succès, ainsi que les galettes végétales aux épinards.

Gros succès de tout ce qui est préparé par le boulanger, pizzas, galette des rois...

-Les repas végétariens sont souvent très secs, manquent d'un accompagnement type sauce.

-Il y a très peu de gaspillage. Hormis les plats mentionnés ci-dessus, il n'y a pas de restes.

-Suite au questionnaire passé par les jeunes élus du CMJ, il a été remonté que la viande est dure, sèche. Certains élèves n'aiment pas ce qui est proposé à la cantine de manière globale.

-Les goûters sont toujours peu variés, nous allons étudier la possibilité de le sortir du marché pour le proposer en interne. Nous soulevons cependant la difficulté d'organisation, et surtout le coût supplémentaire.

Repas partagé par des parents délégués FCPE

-Trois parents délégués de la FCPE ont assisté à un repas à la cantine le vendredi 10 février.

-Ils ont apprécié cette bonne expérience qui leur a permis de voir comment ça se passe, de visualiser le lieu.

-Elles ont été surprises de l'organisation et du travail des animateurs qui se lèvent beaucoup notamment pour servir les enfants à l'assiette. Elles ont apprécié la responsabilisation des enfants pour mettre la table, débarrasser... Cette organisation tourne pour que tous les enfants qui le souhaitent puissent le faire.

-Elles ont apprécié la qualité gustative du menu : salade fraîcheur, nuggets végétariens, épinards.

-Elles ont fait la proposition d'ajouter une poivrière, à demander à l'adulte comme pour le sel pour éviter l'usage abusif.

-Elles soulèvent la question du recyclage des emballages type yaourts. L'organisation de ce nouveau type de tri sera mis en place dès le réaménagement dans l'ancienne cantine.

Par ailleurs, la commune a soumissionné à un groupement de commande de Toulouse métropole pour la collecte et le tri des biodéchets. Un volet du marché prévoit l'aide à la mise en place du tri et à la formation des agents. Il sera l'occasion de réfléchir à la facilitation de tous types de tri, notamment avec l'usage de bancs de tri.

Retours divers

-Le menu à voter est apprécié.

-Une grille de satisfaction est envoyée chaque semaine après questionnement des enfants, en général les retours se situent entre 3 et 5, sur 5.

-La liste des allergènes serait appréciée sur les menus. Nous avons déjà questionné Recapé, qui nous avait répondu que la liste des allergènes était disponible sur leur site internet. Ils réfléchissent à la mise en place d'une information sur les menus, mais cela est compliqué car ils adaptent leurs recettes souvent tardivement en fonction des arrivages.

-Il va être suggéré à Recapé de proposer des plats comme les raviolis et les gnocchis.

-Le marché de restauration scolaire pour 2023-2024 va être bientôt lancé. Le cahier des clauses techniques particulières va être partagé aux parents membres de la commission menus pour qu'ils puissent visualiser les exigences demandées dans le cahier des charges.

-Il est rappelé que la commission menus est ouverte à toute personne souhaitant y participer, de manière régulière ou ponctuelle.