

Commission menus

25 janvier 2024

Excusée : Amandine élue FCPE

Présents : Jérôme Durrieu, responsable de l'atelier culinaire Ansamble de Portet sur Garonne, Fanny responsable cantine, Marie-Eve élue FCPE, Isabelle conseillère municipale, Marion, adjointe au maire, Mehdi, responsable du service enfance jeunesse, Zoé, Iban et Coralie, jeunes élus du CMJ

Prestation générale

-Dans notre contrat avec Ansamble, une commission menu est prévue tous les trimestres, avec un responsable de l'entreprise qui se déplace sur notre site.

Ils tiennent à un contact quotidien, et se tiennent à notre disposition par téléphone

-Depuis cette année, le site Macantine.gouv.fr a été mis en place et permet de faire un tracé sur les données réelles des restaurants scolaires, pour contrôler les achats dans le cadre de la loi Egalim.

Nous avons 57,5% d'achats labélisés, 100% des poissons en pêche MSC, 23% de produits issus de l'agriculture biologique.

Les viandes sont 100% origine France. Même en cas de pénurie, ils refusent des viandes de substitution étrangère.

-Les priorités d'approvisionnement sont tournées vers la grande distribution. Les entreprises de restauration collective sont donc confrontées à des pénuries, et sont prévenues au dernier moment. Cela donne donc lieu à des changements de menu le jour J.

-Ansamble peut proposer une visite sur site, pour 5 personnes, le matin à la production. Nous verrons pour l'organiser en conviant les jeunes élus du CMJ, qui pourront ensuite faire un reportage photo pour leurs camarades.

Retours gustatifs

-De manière générale, les enfants sont contents, et trouvent ça meilleur qu'avant avec Recapé. Les soupes notamment sont très appréciées.

-Les goûters ne sont pas assez variés, et les biscuits sont assez secs.

-Les poissons sont souvent les mêmes car dans la gamme des poissons issus de pêche MSC et sans arêtes et sans peau, pour rester dans un tarif raisonnable cela restreint l'achat.

-Jusqu'à présent, les liégeois et les mousses au chocolat avaient de la gélatine de porc, et ne pouvaient donc pas être donnés aux menus sans porc. A compter du 15 février, ils ont réussi à trouver une marque de liégeois sans gélatine, qui pourra donc être donnée à tous.

-Les jours où du fromage est présent dans le plat, le GEMRCN considère qu'un fromage ne doit pas être présenté en plus au dessert. Cela a été remonté par les élèves, Ansamble s'engage donc à remettre du fromage au dessert ces jours là.

-Le pain est très bon, et les élèves ont remonté qu'ils n'en ont pas assez. Ansamble pourrait livrer 26 flutes au lieu de 22 actuellement. Ils nous conseillent d'effectuer un test avant, de ne pas mettre le pain à table avant le service, mais seulement après l'entrée.

-L'amertume de la salade a été remontée. Le mesclun comporte un peu de roquette, ce qui explique ce goût. Ils vont tenter une substitution par de la salade iceberg.

Dans les semaines à venir, différentes sauces seront proposées en alternative à la vinaigrette, comme la sauce César ou au miel.

-Les plats végétariens ont été soulevés, notamment quand il y a des burgers ou des lasagnes. Les gnocchis ont été demandés.

Mr Durrieu nous informe que des recettes sont à l'étude.

-Les burgers/frites sont servis une à deux fois par an seulement, car c'est du produit industriel qu'ils ne savent pas faire en interne.

-Des plats sont sollicités par les enfants pour revenir plus souvent (lasagnes, pâtes carbonara, pâté...). Mr Durrieu nous explique que le GEMRCN donne une obligation de répétition des produits. Ils ne peuvent donc pas choisir combien de fois ils le mettent au menu.

-L'équipe d'Ansamble va étudier des recettes un peu plus attractives pour les légumes, notamment avec des mélanges colorés (poivrons, maïs...).

-Les carottes et le céleri rave seront prochainement râpés dans leur cuisine. Auparavant ils arrivaient râpés par le fournisseur.

-La question des quantités dans les barquettes a été remontée. Mr Durrieu explique que le remplissage des barquettes se fait sur pesée, cela peut donc être seulement une question d'impression visuelle, en fonction par exemple de la taille de découpe (viande...). Le GEMRCN est équivalent en grammage du

CP au CM2, cela peut donc générer de la faim pour les plus grands. Il faut donc essayer d'adapter au moment du service.

MAJ du 26/01, réponse par mail de Mr DURRIEU :

Suite a nos échanges d'hier soir voici les premières modifications que nous avons pris en compte dès ce matin avec mon équipe :

- * Les fromages seront repositionné d'office sur l'ensemble des menus comme un élément à part entière

- * les jours où il y aura du poulet les maternelles aurons des manchons à la place des haut de cuisses.

- * les jours où il y aura des lasagnes les "sans viande" auront des lasagnes au saumon