



Présents : Christelle De Cordova, directrice *par intérim* de l'atelier culinaire Ansamble de Portet-sur-Garonne ; Elina Olive, diététicienne ; Fanny Carrère, agent de restauration et d'entretien ; Mehdi Makouri, responsable du SEJ ; Liam Jaime, élu CMJ, Maël Belissens, élu CMJ, Yohan Aguilar, élu CMJ, Mélissa Miere, 2<sup>ème</sup> adjointe à l'enfance et à la jeunesse, Isabelle Dicianni, conseillère municipale, Audrey Maveyraud, parent représentant la FCPE.

### **1. Rôle de la commission Menus**

Pour rappel, une commission menus peut être organisée en présence d'un responsable de l'entreprise prestataire, qui se déplace sur site afin de faire un point sur le service de restauration.

La commission Menus est composée, a minima : d'un représentant de la société prestataire, d'un membre du personnel de restauration, du directeur du SEJ, de deux élus du Conseil municipal, de jeunes élus du Conseil Municipal des Jeunes, de représentants de parents d'élèves.

L'entreprise reste disponible par téléphone pour toute demande ou remarque complémentaire.

### **2. Retours des usagers / point sur le service**

Évaluation des repas pendant 15 jours : les élèves de l'école élémentaire ont évalué les repas à l'aide d'un code couleur après chaque déjeuner. Une majorité d'avis positifs (beaucoup de vert) sur les plats. Les desserts sont globalement appréciés. En revanche, des pertes et du gaspillage ont été constatés, notamment sur les entrées et les plats végétariens. Les élèves de maternelle semblent davantage apprécier les entrées. Le fromage est, quant à lui, moins plébiscité.

- Points d'amélioration soulevés

Manque de variété : certaines entrées reviennent trop régulièrement.

Fruits parfois servis trop mûrs.

Viande jugée parfois sèche ou trop grasse.

Demande d'accompagnement type ketchup/mayonnaise.

Proposition d'intégrer des burgers deux fois par an.

- Goûters ALSH

Les goûters sont jugés trop répétitifs (confiture, chocolat, pain, cake marbré). Rappel : le goûter doit être composé de deux éléments maximum, incluant un féculent et/ou un produit céréalier.

### **3. Divers**

Constat d'un nombre important de barquettes individuelles générant des déchets : demande de réduction des emballages si possible.

Proposition d'organiser une animation avec la diététicienne autour du projet «Les petits gastronomes». Les enfants (délégués de classe par exemple) pourraient faire remonter les envies de leurs classes et participer au choix d'un menu à proposer avant le mois de juin.

Question sur la provenance des aliments : approvisionnement privilégié en circuit court et au plus proche.

Demande de remettre en place des sandwichs classiques (et non triangulaires) pour les pique-niques.

Mélissa Miere

2<sup>ème</sup> adjointe à l'enfance et à la jeunesse