

# Commission Menus

Réunion du 4 mai 2021

Présents :

Chloé Triconnet, élues FCPE

Marion André, Isabelle Dicianni, élues municipales

Eléana Souque, Ismaël Samassy, Lucie Moennard, jeunes élus CMJ

Mehdi Makouri, responsable du service enfance jeunesse

Fanny Carrere, responsable cantine

Excusée : Caroline Briol, élue FCPE

-Suite aux dernières remontées de novembre dernier, Recapé avait apporté certaines réponses à nos demandes :

.le **pain** fourni le mercredi est maintenant fourni tous les jours, il était davantage apprécié par les enfants et les adultes

.une sauce accompagne désormais les **galettes végétales**. Un effort a été remarqué sur la recette mais ce n'est toujours pas très apprécié par les enfants.

Pour les végétariens la galette est souvent servie, pour les menus classiques elle revient deux fois par mois.

Nous allons suggérer d'ajouter une chapelure.

.la méthode de stérilisation des **pâtes** a été revue pour résoudre la problématique des pâtes sèches. Du fromage a été ajouté, et elles sont moins sèches.

.des menus sélectionnés par les enfants ont été mis en place suite aux votations renvoyées chaque semaine. Le menu à voter sera servi le 11 mai. Le menu a été affiché sur la porte de la cantine, les parents peuvent aller le consulter.

.pour palier aux problèmes récurrents de rupture de la **chaîne du froid**, ils ont mis en place un système de sonde dans les camions pour alerter en direct en cas de problème, y compris le soir et les week-ends. Depuis plusieurs mois il n'y a eu aucun problème.

-Nous avons demandé à Recapé s'ils comptaient participer à la **semaine de l'Europe** qui a lieu du 25 au 28 mai. Ils ont adapté les menus pour mettre à l'honneur différents pays :

l'Espagne, l'Italie, la France et la Grèce. Des ateliers en lien seront proposés au centre de loisirs.

-Certains parents avaient fait remonter la difficulté d'obtenir la **composition des plats** à l'avance. Recapé s'est engagé à travailler sur ce dossier, en sachant que légalement le règlement européen d'information du consommateur ne stipule pas cette exigence. Les prestataires ont l'obligation de rendre visible et disponible la composition des plats au moment de la livraison (étiquetage sur la barquette), mais pas en amont.

Une expérimentation est actuellement en cours jusqu'en octobre dans le cadre d'un décret, autour de l'information préalable des usagers. Cela permettra peut-être de faire avancer la réglementation. Nous avons également inscrit cette exigence dans notre nouveau marché en cours.

-Nous avons fait un **tour de table** sur les remontées de chacun :

.Mehdi et Fanny ont fait une remontée globalement positive sur la qualité des plats. La viande est de qualité, avec une variété peu habituelle en restauration scolaire : ris de veau, agneau... En revanche les yaourts sont souvent les mêmes et il y a peu de variété des goûters du mercredi. Ces deux points vont être remontés à Recapé.

Les élus et les agents cantine sont unanimes pour faire une remontée positive sur l'adaptation de Recapé, qui réagit et essaie toujours d'apporter.

.Les élus FCPE font remonter la difficulté de communication avec les parents. Pour inciter les familles à faire remonter leurs besoins, nous allons faire une affichette avec les contacts des référents de la commission menus, qui sera affichée à côté des menus.

.Lucie trouve les fruits et le pain très bons, meilleur qu'avant.

Eléana remonte que la maturité des fruits n'est pas toujours la même.

Pas assez de frites et de steak haché.

-Fanny nous a informé de **nouveautés** :

.les pizzas et quiches en entrée chaude sont désormais faites par un boulanger et servies environ une fois par mois. Elles sont très bonnes.

.le fromage est maintenant à la coupe, fournit localement.

.la compote est maison, et très appréciée par les enfants.

-Le **marché** avec Recapé arrive à sa fin, nous sommes en train d'en passer un nouveau pour la rentrée de Septembre. La commission menus sera informée des prestataires qui déposeront leurs candidatures, et du choix retenu.

