

---

## COMPTE-RENDU

### Commission Menus du Mardi 15 Octobre 2024 à 17h00

---

#### **Présents :**

Mme. DAMERON Florence.	Maire Adjointe
Mme. DEFEVER Sophie.	Chargée des Affaires Scolaires
Mme. VAUGEOIS Mélina.	Agent du restaurant scolaire
Mme. HUMBERT Gaëlle.	Atsem
Mme. LAUCHER Sophie.	Atsem
M. DE GEYER Louis-Marie.	Directeur Convivio
Mme. D.... Mélisande.	Parent d'élève
Mme. R.... Jennifer.	Parent d'élève
Mme. G.... Ludivine.	Parent d'élève
M. C.... Kylian.	Délégué de Classe CM2A
M. L.... R. Maxime	Délégué de Classe CM2B
Mlle. G.... Shana	Déléguée de Classe CM2C

#### **Absente excusée :**

Mme. VALLIN Nathalie.	Directrice Générale des Services
-----------------------	----------------------------------

---

#### **1. Début de séance**

Madame DAMERON propose un tour de table de présentation et informe d'un renouvellement du marché de livraison de repas depuis la rentrée de septembre. Elle précise que l'entreprise CONVIVIO a été retenue.

#### **Déroulement de la commission**

- Présentation des menus pour le prochain cycle (du 12/11/2024 au 10/01/2025).
- Tour de table des élèves, du personnel du restaurant scolaire et des ATSEM pour un premier bilan concernant le premier cycle de menu.

Avant de commencer la présentation des prochains menus, Monsieur DE GEYER, Directeur de Convivio rappelle ce qu'est la loi EGALIM :

- *Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis ;*
- *Mise en œuvre de menus végétariens (un par semaine pour la restauration scolaire, une option quotidienne pour la restauration d'État s'ils proposent un choix multiple de menus) ;*
- *Mise en place de règles de fréquence pour assurer la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire ;*
- *Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et obligation d'établir une convention de don avec une association pour les restaurants distribuant plus de 3 000 repas par jour ;*
- *Interdiction des bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire.*

## **2. Présentation des menus :**

Les menus sont proposés avec 2 choix possibles, ils sont sélectionnés par le personnel du restaurant scolaire et de la Mairie en fonction :

- D'une préconisation de la diététicienne de chez CONVIVIO
- Des goûts des enfants
- Du gaspillage lors du dernier cycle

**Lors de la commission les échanges vont permettre de les valider et/ou de faire des modifications si cela s'avère nécessaire.**

Pour le prochain cycle les enfants ont souhaité modifier :

- Le Vendredi 15 Novembre : 100% de beignets de brocolis **EN REMPLACEMENT** des 50% d'haricots verts et 50% de beignets de brocolis
- Le Mardi 26 Novembre : boulettes de soja au jus **EN REMPLACEMENT** du gratin de poisson
- Le Lundi 9 Décembre : Steaks Hachés **EN REMPLACEMENT** des cordons bleus
- Le Mardi 17 Décembre : 100% de ratatouille **EN REMPLACEMENT** des 50% de ratatouille et 50% de semoule.

## **3. Tour de table bilan premier cycle :**

Les élèves délégués soulèvent certaines améliorations à apporter :

- Avoir du citron avec le poisson

Ils souhaiteraient avoir plus régulièrement :

- de steak haché
- de la salade
- des crêpes au fromage
- de la soupe aux vermicelles

En revanche, le blé n'a pas fait l'unanimité.

Les ATSEM constatent une nette amélioration de la qualité des repas, ils sont plus goûteux, ainsi les enfants mangent mieux. Ils apprécient particulièrement :

- Les plats en sauce
- Les gâteaux faits maison

Sauf pour le clafouti qui semble avoir eu des problèmes de cuisson.

Monsieur DE GEYER le directeur de CONVIVIO précise que ce souci résulte d'un problème de four dans leur cuisine, et veillera à améliorer ce point.

Les ATSEM demandent s'il est possible d'avoir de la vinaigrette sur les tomates. Monsieur DE GEYER précise qu'il suffit d'en faire la demande lors des commandes afin d'assaisonner nous même pour éviter que la vinaigrette ne cuise les aliments.

Elles rappellent que lors de repas avec du porc, les enfants qui ont un régime sans porc doivent passer en menu VG afin de n'avoir que 2 menus différents à servir.

Cela a été convenu dans le Marché mais il y a eu une incompréhension lors de la mise en place.

#### **4. Fin de séance**

La réunion est levée à 18h20.

**Nous vous remercions pour votre présence et votre participation,  
Nous remercions les élèves pour leur travail et leur implication.**