



Compte Rendu commission menu du lundi 6 décembre 2010

Présents :

Mairie : la responsable restauration scolaire mairie

Scolarest : la responsable cuisine centrale Sartrouville et la diététicienne

Parents d'élèves : deux représentantes de la CAAPE

Infirmière scolaire

Points abordés par les parents suite aux visites des cantines des différentes écoles :

1. Problème de quantités, en particulier pour les maternelles (difficulté de doser pour assurer une quantité régulière servie aux différents services): pas de possibilité de cuillère-doseuse (n'existerait pas). Les quantités de viande sont déjà arrondies à la quantité supérieure par le prestataire; il a donc été décidé de demander aux personnels de service de prêter une attention particulière aux quantités servies aux premiers services afin de ne pas léser les services suivants et en particulier le dernier, celui des "plus grands".

2. Demande de fruits bio uniquement: la mairie nous précise que les fruits sont javellisés et rincés avant service. Le prestataire nous explique que les fruits bio sont moins appétissants, se conservent moins bien et que la variété de fruits disponibles est bien moins importante (pommes, poires essentiellement). Le problème du coût est également abordé. Il est demandé une estimation chiffrée à la mairie.

3. Intervention de l'infirmière scolaire qui signale que sur 10 repas qu'elle a pris, certains étaient "honnêtes" en qualité, d'autres étaient "immangeables" (ex des pâtes), et que selon les menus du jour, des ados se présentent à elle à la limite du malaise de faim. Elle suggère que l'on varie les entrées/plats de telle sorte que les enfants mangent au moins un peu, quitte à proposer -par exemple- des charcuteries.

Nous en profitons pour soulever le problème des combinaisons légumes verts/féculents que nous souhaiterons voir proposées systématiquement tous les jours aux enfants. Il nous est répondu que le parti a été pris d'avoir une politique de "choix dirigé" et que le risque serait que les enfants fassent systématiquement le "mauvais choix" nutritionnel en ne mangeant que les féculents et jamais les légumes verts. Des féculents sont associés aux épinards et à la ratatouille uniquement.

Il est donc suggéré de mettre des animateurs en fin de self au collège pour inciter, comme cela est fait en primaire, les enfants à manger de tout, et équilibré.

Nous rappelons également le problème de cuisson des pâtes (un gros « raté » identifié pendant nos visites).

4. Pain de qualité inégale : nous revenons sur ce problème. Les boulangers de Croissy, selon la mairie, n'auraient pas souhaité -à l'époque du prestataire précédent- fournir les cantines de Croissy.

Revue des menus de janvier, février, mars, avec tant que faire se peut, prise en compte de nos commentaires :

A noter qu'il n'est pas possible de proposer moins d'une entrée par rapport à une autre (ex 25% d'endives et 75% de salade verte) pour des raisons logistiques. Nous avons donc réduit la fréquence mensuelle des endives dans ce cas. Impossible également de proposer une alternative à la soupe, celle-ci étant proposée en fin de ligne de self et les entrées au début, les enfants ne vont pas être devant un vrai choix. Le potage potiron est ajouté aux potages déjà proposés.



Les entrées type « salade coleslaw » et autres entrées compliquées qui n'ont vraiment eu aucun succès lors de nos visites sont supprimées. Des yaourts sans sucre sont parfois rajoutés, mais on nous signale qu'un yaourt déjà sucré contient moins de sucre qu'un yaourt sucré à part avec un sachet. Les gélifiés sont supprimés.

Points "annexes" (locaux, disposition des tables, animations, matériel disponible etc.) :

Il nous est proposé une réunion avec la mairie le 16 décembre. (Nota bene : la réunion a finalement lieu le 4 janvier 2011).