



## Commission menu du lundi 29 sept 2008

Pendant la durée des travaux, la commission menu doit étudier deux menus différents proposés par les deux cantines centrales (Athis Mons pour Courtel et Villebon pour les autres écoles) ce qui prend beaucoup plus de temps.

La principale du collège a bien insisté sur le fait que certains plats n'étaient pas bons, notamment les courgettes, souvent fades avec peu de goût. Apparemment les adultes qui mangent régulièrement à la cantine ont trouvé que les plats manquaient de sel.

La diététicienne a fait remarquer que les plats devaient être réchauffés en suivant scrupuleusement les températures, sinon avec quelques degrés de plus, les viandes durcissaient par exemple. Il faudra que le personnel s'habitue à bien utiliser les fours de remise en température.

La marge de manœuvre avec ce type de restauration liaison froide est faible :

- les viandes et poissons sont en sauce car sinon la viande durcie au réchauffage,
- lorsque nous voulons modifier les menus nous devons trouver des menus de substitution parmi les choix proposés par la cuisine centrale ce jour-là à d'autres collectivités.

La mairie a rappelé que les menus ne seront plus distribués aux enfants de primaire mais consultables en ligne : site [CAAPE](#) et site [mairie](#).

### Modifications acceptées :

- au collège, choix de fromage ou de yaourt dans les propositions de produits laitiers pour que les enfants qui n'aiment pas le fromage puissent manger un yaourt nature.
- proposer des soupes en entrée en hiver. A confirmer si le matériel des cuisines le permet.
- rotation des jours des repas à thèmes (pas toujours le jeudi)
- bien redire aux animateurs de surveiller le contenu des plateaux et aider les plus jeunes à se servir.

Proposition : établir une liste des menus préférés de la cantine afin de que ces plats reviennent plus régulièrement : spaghettis bolognaise, poulet rôti, couscous...

A vous d'enquêter auprès des enfants et de nous faire remonter les informations !

Pour conclure, soulignons la bonne nouvelle apprise le lendemain lors de la Visite des écoles : les travaux de Courtel seront finis à la rentrée de Toussaint : fini les assiettes et les verres jetables ! Les enfants auront deux pistes de service neuves à leur disposition, le mobilier de Courtel sera remplacé et la cuisine centrale qui prépare les plats sera celle de Villebon (la plus appréciée des deux apparemment !).