

## Compte-rendu de la Commission Menus du 09/10/14

### Personnes présentes :

Sandra Duclaux (représentante de la société Yvelines restauration)

Dominique Binet (représentante de la mairie)

Véronique Levacher (représentante du personnel de cantine)

Mireille Basset, Nicole Boizard (représentantes du personnel accompagnant les enfants)

Marianne Herault, Thomas Braud (élèves de CM2, représentants des enfants d'élémentaire)

Emmanuelle Labrosse-Bastien, Caroline Bourdreux (représentantes des parents d'élèves)

### Déroulé de la réunion :

La réunion démarre à 15h45. La représentante de la société Yvelines restauration écoute tour à tour les remarques des enfants, des parents d'élèves et du personnel de cantine sur les repas de la période écoulée. S'ensuivent suivant les cas des aménagements du contenu des futurs repas, ou des explications en cas d'impossibilité d'effectuer les modifications demandées. La réunion se termine par la présentation des menus prévus pour la période suivante (une période représente 2 mois soit 40 menus). La réunion s'achève à 16h40.

### Remarques des enfants de l'école élémentaire :

- Les enfants ont signalé que certains de leurs camarades n'aiment pas le pain bio servi à la cantine, jugé trop compact. Il s'avère que cette demande de changement de pain émanait à l'origine des parents d'élèves et que le personnel de cantine a relevé un plus grand gâchis de pain depuis que le changement entre pain classique et pain bio a eu lieu. Une alternance ou un mélange des deux pains n'est pas envisageable, en revanche la représentante d'Yvelines restauration précise que ce changement dans le contrat peut être effectué sur demande en 2-3 semaines. Il a été demandé aux représentants des enfants d'effectuer un sondage rapide à la cantine afin de recueillir un maximum d'avis auprès de leurs camarades avant de prendre une décision.
- Les enfants ont demandé une plus grande variété dans les menus. La représentante de la société Yvelines restauration a précisé que cet effort était constant de la part de la société mais qu'une liste précise des plats non appréciés des enfants ou au contraire

plébiscités serait prise en compte. Les suggestions ou idées nouvelles sont les bienvenues. A ce sujet, les enfants ayant réclamé des sushis ou des tempuras, il a été précisé que le poisson cru ne serait bien sûr pas servi à l'école. En revanche, les enfants ayant l'air d'apprécier les repas à thème (environ 1 par mois actuellement), un repas à thème sur la cuisine asiatique est envisageable.

- Les couteaux de la cantine coupent peu, néanmoins ils sont les seuls envisageables pour éviter toute blessure. Le personnel de cantine a en revanche des couteaux plus coupants, et les enfants ne doivent pas hésiter à demander leur assistance en cas de besoin.
- La présence de barquettes en plastiques a été évoquée comme laissant un arrière-goût aux aliments mais il s'agit de plastique à usage alimentaire et aucune proposition d'alternative n'est à l'étude pour l'instant.
- Les enfants se sont plaints de la qualité de certains fruits, soutenus en cela par le personnel de cantine : certains fruits (pommes, citrons) paraissant intacts se sont avérés pourris au cœur. La représentante de la société Yvelines restauration a reconnu qu'eux-mêmes n'étaient pas satisfaits des fruits livrés par leur fournisseur, et en avaient fait la remarque. Elle a également insisté sur le fait qu'en cas de mauvaise qualité des fruits reçus, il ne fallait pas hésiter à le signaler rapidement, en mettant les fruits incriminés de côté. En effet, il est possible pour le personnel de cantine de puiser dans les stocks « de secours » déjà présents à l'école (compotes, etc.) pour faire par la suite procéder à un remplacement par de nouveaux fruits frais, à un autre moment de la semaine.
- Les enfants ont demandé s'il était possible d'avoir des paniers de fruits au lieu d'un seul proposé par repas. Cela s'avère difficile, sauf en cas de restes d'une journée précédente de la semaine (les enfants mangent des fruits frais 2 jours par semaine).
- Les enfants ont également demandé si, en cas d'allergie à un aliment, il était possible de se voir proposer autre chose. La représentante de la société Yvelines restauration a tenu à faire la nuance entre une allergie alimentaire, que la société ne prend pas en charge et qui nécessite que l'enfant en question, qui dans ce cas a un PAI alimentaire, apporte son propre panier repas à la cantine, et une intolérance. Dans le cas d'une intolérance, sous réserve d'un certificat médical stipulant précisément sa spécificité, la société peut proposer des plats de substitution, notamment dans les cas d'intolérances à l'œuf et au poisson (tout comme elle procède dans les plats à base de porc (motif de pratique religieuse, non présente à ce jour aux Molières) où, systématiquement, l'astérisque signifiée sur le menu, propose un plat de substitution. Ce signalement doit être fait le plus tôt possible dans l'année, afin d'en tenir compte pour les périodes suivantes.

### Remarques des parents d'élèves :

- Certains parents nous ayant signalé que leur enfant n'avait pas pu avoir de légumes lors d'un repas, des précisions sur le déroulé des repas ont été effectuées : les plats apportés à table sont pour 6 personnes. Les enfants de maternelle sont servis ; les enfants d'élémentaire se servent eux-mêmes. Les enfants sont resservis sur demande, en plat mais également en fromage ou dessert, s'il y en a en supplément. Le personnel de cantine souligne qu'il y a en général beaucoup de restes, voire de gâchis (les crudités, avec ou sans sauce, étant en général le plus difficile à faire manger aux enfants). S'ils n'aiment pas le plat proposé, les enfants sont néanmoins encouragés à goûter au moins une cuillère avant de refuser le plat. Les légumes sont systématiquement servis avec un peu de pommes de terre (environ  $\frac{1}{4}$  par plat), afin de s'assurer qu'ils auront au moins mangé quelque chose d'un peu consistant.
- Il a été demandé s'il serait possible d'afficher sur le site de la mairie les décrets relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ceux-ci, datés du 30 septembre 2011, sont relativement synthétiques à lire et reprennent, notamment en annexe, la fréquence de présentation des différents plats. En effet, les sociétés de restauration doivent répondre à un cahier des charges très strict et complexe. Sans en diffuser la totalité, ce résumé des règles de base disponible sur le site de l'éducation nationale pourrait permettre aux parents de mieux comprendre comment sont élaborés les menus. A titre d'exemple, la représentante de la société Yvelines restauration a confirmé que l'équilibre alimentaire des enfants (cinq composants par repas) était calculé sur 20 repas, comme cela est édicté dans la réglementation.
- Il a également été signalé qu'en raison de l'horaire, il était difficile pour les représentants de parents d'élèves de trouver une équipe qui resterait inchangée pour chaque réunion. Il a été répondu que l'horaire des réunions ne pouvait être modifié, d'une part car les représentants des enfants doivent eux-mêmes être disponibles, et cela sans demander à leur parents de venir les chercher en dehors des heures d'école, et d'autre part car le personnel de cantine doit pouvoir être présent sur ses heures de travail.

### Intervention de la représentante de la société Yvelines restauration :

- La société souhaite multiplier les occasions de faire manger aux enfants des fruits et légumes cultivés localement et insister sur l'agriculture raisonnée, locale, biologique. Cela n'a pas été communiqué auparavant, mais les concombres ainsi servis les 12 et 19 septembre derniers, étaient locaux. Pour la prochaine période, des choux rouges et

blancs sont aussi prévus. Un concours va être organisé, l'enfant qui gagnera pourra emmener sa classe visiter un producteur local.

- Les menus de la prochaine période ont ensuite été passés en revue, avec peu de modifications effectuées (rappel : menu spécifique pour « la semaine du goût » du 13 au 17 octobre). Plusieurs plats, signalés au moment du détail, sont nouvellement introduits (indiqués en encadrés dans les menus). Les menus seront comme de coutume disponibles sur le site internet de la mairie et affichés sur le panneau extérieur attenant à la garderie de l'école élémentaire.

La date de la prochaine réunion a été fixée au jeudi 27 Novembre à 15h45. La réunion suivante devrait avoir lieu dans la première quinzaine de janvier 2015.

Compte-rendu rédigé le 12/10/14 et diffusé le 14/10/14

Par l'Union des Parents Indépendants (UPI)