

Compte-rendu commission des menus du 17/03/2021

Présents : M. Bétrancourt, élu enfance et handicap – Mme Hurdiel, responsable secteur technique (agents cantine, ATSEM) – Mme Aymar, responsable secteur restauration – M. Plichon, diététicien de la société Yvelines Restauration (YR)

Ecoles représentées : Rosa Parks, Joliot Curie, Gabriel Chevrier, Lucien Clause / Langevin Wallon, Jean Macé, Aimé Césaire

Remontées / questions des écoles

Jean Macé :

→ **Retour très positif sur le plaisir de l'enfant de manger à la cantine et la composition des menus**

Joliot Curie :

→ **Pourquoi les petits suisses sont-ils servis par un alors qu'à la maison un enfant en mange deux ?**

Les grammages des produits laitiers sont calculés de l'entrée au dessert. La quantité totale correspond au besoin de l'enfant.

→ **Les oranges servies entières en maternelle sont un gachis car beaucoup d'enfants ne les mangent pas et elles partent à la poubelle à cause du protocole sanitaire actuel.**

La consigne est de présenter le fruit entier, et de le couper à la demande de l'enfant. Dans certaines écoles, présenté en quarts retournés il se mange très bien. Mme Aymar va rappeler les consignes à Joliot Curie.

→ **Gestion des repas végétariens au quotidien**

L'animateur remet aux enfants un badge/carte végétarien les jours où les parents cochent végétarien sur le kiosque. Ils sont donc servis végétarien à la cantine. Que ce soit habituel ou ponctuel, ça ne pose pas de problème.

→ **Un enfant non inscrit a mangé seul à une table et l'a mal vécu.**

Pour les problèmes organisationnels, le mieux est de s'adresser directement à la responsable périscolaire qui connaîtra la situation exacte et pourra l'expliquer aux parents ou aux représentants.

Dans le cas général, les enfants qui ne mangent que ponctuellement à la cantine sont placés sur une table séparée pour ne pas perturber le plan mis en place depuis le dernier protocole sanitaire.

Gabriel Chevrier :

→ **Idem pour le gachis des oranges non consommées**

La consigne demeure que l'enfant ait toutes les composantes du repas sur son plateau pour qu'il puisse goûter s'il en a envie.

Langevin Wallon :

→ **Annulation des repas en cas de fermeture de classe pour Covid-19**

Dans ce cas, le directeur informe la mairie de la classe fermée et toutes les réservations sont annulées d'office.

Aimé Césaire :

→ **Idem pour les oranges, les enfants ont la flemme des les éplucher.**

→ **Les plats arrivent pas très chaud dans l'assiette.**

Les plats sortent du four entre 65 et 70°C. La température est vérifiée en piquant à cœur. Ils sont désoperculés dans le réfectoire et servis immédiatement dans des assiettes chaudes ou mis dans la table de service du self.

Mme Aymar va faire une vérification. La semaine dernière la moyenne des températures était de 73°C. Les agents ont l'obligation de noter ces températures sur un protocole.

Par contre, comme ça a été remarqué à Rosa Parks l'an dernier, les enfants discutent beaucoup et le temps de parler et manger leur entrée, leur plat refroidit.

Rosa Parks :

→ **Demande de plus de souplesse dans les annulations dues à des imprévus liés au contexte sanitaire**

Toutes les demandes des familles impactées par la crise qui se sont manifestées auprès de la mairie ont été prises en compte sans pénalités. Il faut simplement contacter le service enfance ou Mme Olagnero et justifier sa situation.

→ **Demande de pouvoir réserver les goûters PAI à la cantine sur le Kiosque**

Pour le moment les inscriptions PAI se font par formulaire papier mensuel. Le passage par le Kiosque est à l'étude pour la rentrée 2021.

→ **Demande de varier les goûters des PAI**

La société fait de son mieux mais dans le cas des allergies au lait notamment, le remplacement du produit laitier se fait essentiellement par un fruit ou une compote et l'enfant a l'impression que ce n'est pas très varié.

→ **Repas du 08/02 : pas de fruits et légumes et deux produits laitiers**

La soupe en entrée constitue la ration de légumes. Un entremet en dessert est considéré comme un dessert sucré mais pas comme un laitage. C'est pourquoi il y a toujours du fromage avec les crèmes desserts, flan etc.

Rosa Parks et Aimé Césaire :

→ **Tarifs trop élevés par rapport à d'autres communes**

Chaque commune fixe son cahier des charges et la société de restauration adapte la composition des repas.

Le prix des repas à Brétigny tient compte de :

- la flexibilité dans les inscriptions (certaines communes imposent une inscription à l'année ou au trimestre)
- du choix classique ou végétarien tous les jours et à la carte
- du cahier des charges imposé au fournisseur sur la composition des repas (2 produits bios par semaine, labels pour les viandes et poissons etc → voir détail à la 1^{ère} commission de l'année),
- du choix d'avoir un taux d'encadrement (animateurs et ATSEM) supérieur à la norme légale
- la fourniture de repas adaptés aux PAI simples (40 enfants) par la société de restauration.

La grille tarifaire est accessible sur le site de la ville dans les tarifs municipaux.

M. Bétrancourt

→ Pour information, **la gestion des PAI par la société de restauration n'est pas une obligation légale**. Certaines mairies font le choix de la fourniture d'un panier repas par les parents. La ville de Brétigny y réfléchit pour le prochain marché avec la société de restauration en 2022.

→ **Remerciements aux équipes sur place pour leur faculté d'adaptation et leur implication durant cette crise sanitaire**

→ **Prochain appel d'offre pour le marché de la restauration scolaire en 2022**

Des parents souhaitent être associés à la réflexion sur le cahier des charges. M. Bétrancourt y est favorable.

Présentation des menus pour la période 29/03/2021 – 06/07/2021

Nombreux menus à thème :

Repas de Pâques

Repas anglais, grec, créole

Repas Fraich'attitude (accent mis sur les fruits et légumes)

Du 24 au 28 mai : **semaine des terroirs** avec plats régionaux (pays basque, provence...)

Un repas froid au centre de loisirs et un à l'école au mois de juin

Fruits et légumes de saison :

Melon pastèque : environ 1 fois par semaine

Fraises (3 fois), cerises (1 fois)

Produits demandés par des parents d'élèves :

Quinoa, merlu (pour varier les poissons)

Nouveautés :

- Menus végétariens : la recherche de nouveaux plats complets « faits maison » reste la grande priorité : tagine végétarien, mezze penne/ratatouille/mozzarella, parmentier aux légumes au fromage rapé...

- Autres tests : falafels, tortilla, galettes au chou kale, purée de patate douce

La date de la prochaine commission n'a pas été fixée.