



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS SCOLAIRES Du jeudi 26 novembre 2020

Présents	Fonctions
M. PASTOUREAU	Maire-Adjoint
M.PALLUAULT	Directeur Cuisine Centrale
Mme BATAILLON	Diététicienne SOGERES
Mme LOPEZ	Responsable Service Education
M. DOCHE	Service Education
Mme JEANNOT	DDEN
Mme JUMERE	Ecole Miquelots maternelle
Mme MARULL	Ecole Lafon
Mme LESPAGNET	Ecole Gambetta
Mme DUPUIS	Ecole la Farandole
Mme HIRIGOYEN	Ecole Victor Hugo
Mme JALOUSTRE	Ecole Chambrelent
Mme POSADA	Ecole élémentaire Miquelots
Mme CRUZOL	Parent élève Gambetta
Mme PAPIN	Parent élève Miquelots maternelle
M. MARTIN	Parent élève Lafon

Service Education

Affaire suivie par Delphine LOPEZ

La période écoulée :

- **Les soupes et les purées de légumes** comme celle au, potimarron ont été très appréciées, moins celles aux haricots verts et aux carottes et panais pour lesquelles le retour est mitigé, en raison de la fadeur. Sogeres prévoit de resservir celle au potimarron en améliorant l'assaisonnement car il s'agit d'un produit régional dont il serait dommage de se priver.
- Parmi les menus **les plus appréciés** sur la période :
 - la tartinade aux haricots blancs,
 - le hachis parmentier,
 - la salade verte bio,
 - le fromage blanc bio.
- Les menus **les moins appréciés** sur la période :
 - les coquillettes sauce betterave, en raison du goût terreux,
 - le pot-au-feu de poisson,
 - le gâteau du menu Vendée Globe, trop sec,
 - la tartiflette végétarienne,
 - la salade de chou-fleur,
 - les lentilles en salade (pas assez de jus).
- Les parents d'élèves s'interrogent sur la méthode d'évaluation de **la satisfaction des enfants**. Sogeres explique que Mme Bataillon, diététicienne, rencontre régulièrement les personnels de restauration scolaires et a le retour direct des agents ; le degré de satisfaction s'évalue aussi par les volumes jetés.

Le personnel des restaurants élémentaires remarque à ce sujet que les enfants gaspillent moins du fait d'être servis à table ; ils adoptent un rythme plus lent pour déjeuner car ils doivent attendre que tous les enfants assis à la même table aient fini leur repas avant de quitter la salle.

- **Les produits laitiers** : Sogeres propose des produits de la Laiterie Péchalou : au lait entier des vaches de Dordogne qui leur donne une onctuosité, avec des levains traditionnels pour la texture, et une fabrication très peu mécanisée. En revanche,

sont classés dans la catégorie « produits laitiers » les yaourts naturels, aromatisés et les fromages blancs ; sont considérés comme « desserts » les crèmes (chocolat, vanille et caramel).

- La charcuterie est appréciée des enfants, mais il s'agit de produits gras. **Sogeres rappelle son obligation de servir quatre repas hebdomadaires équilibrés et à rôle éducatif**, conformément aux recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), qui impose un **contrôle des fréquences** de service de plats sur 20 repas consécutifs, et un **contrôle des grammages des portions** servies en fonction de l'âge.

Ainsi, la fréquence d'apparition des produits lipidiques et des glucides simples ou ajoutés est limitée. Concernant le grammage, certains plats peuvent paraître de faible quantité visuellement, comme par exemple la semoule ou la ratatouille, mais en réalité, ils sont lourds. Rappelons que le repas a cinq composantes et que si l'enfant consomme chacune d'elle, son appétit est comblé.

- La qualité du pain ne s'est pas améliorée malgré les retours de Sogeres à son fournisseur. Sogeres indique qu'un **changement de boulanger** interviendra **après les vacances de Noël** ; il s'agira aussi d'un boulanger local.

La période à venir :

Considérant l'évolution de la crise sanitaire, il est décidé de rester sur un choix pour le mois de janvier; pour février, la commission examine les deux choix pour l'entrée, le produit laitier et le dessert, mais si l'on devait rester au service à table, le premier choix sera celui retenu.

Lecture des menus.

- **Le menu de Noël, jeudi 17/12/2020 :**



- Mousse de canard-petit pain,
- Suprême de poulet sauce potiron vache qui rit – pommes pins,
- Brebis – confiture de cerise,
- Bonnet de Noël, chocolat.
-

- **Le goûter du vendredi 18/12/2020 :**

Chocolatine et clémentine.

♦ Le petit journal de la commission de janvier et février 2021

« Les pas pareilles, découverte de saveurs :

- Janvier : riz au lait du Chef, parfumé à la vanille,
- Février : lentilles béluga et riz.

« C'est la fête ! » :

- Janvier : la galette des rois (briochée),
- Février : Vive les crêpes !

« Les recettes à ne pas manquer » :

- Pâtes potiron, carotte et mozzarella,
- Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange),
- Fromage blanc sucré différemment : sucre, coulis de mangue et confiture de fraises,
- Chili sin carne (haché végétal).

« Les amuse-bouche, ou la découverte de nouvelles saveurs » :

- Janvier : Amarante bio, vinaigrette aux agrumes,
- Février : Compotée de mangue tandoori.

Rappel aux parents : Pensez à télécharger l'application So happy pour retrouver plus d'informations sur les menus et des idées recettes et activités !

PROCHAINE COMMISSION DES MENUS SCOLAIRES

Jeudi 07 janvier 2020 à 17h15 Salles Brémontier de l'Hôtel de Ville

Le présent compte rendu tient lieu de convocation
