



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS SCOLAIRES Du jeudi 07 janvier 2021

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 JUMERE	Ecole Miquelots maternelle
Mme MARULL	Ecole Lafon
Mme CHAUVEAU	Ecole Gambetta
Mme DUPUIS	Ecole La Farandole
Mme JALOUSTRE	Ecole Chambrelent
Mme POSADA	Ecole Miquelots élémentaire
Mme PAPIN	Parent élève Miquelots maternelle
Mme BERSAT	Parent élève Saint Vincent
Mme TEIXEIRA	Parent élève La Farandole
Mme BOUSSILLON	Parent élève Miquelots élémentaire
Mme PRATZ	Parent élève Brémontier
Mme GODEBERT	Parent élève La Farandole

Service Education

Affaire suivie par :
Delphine LOPEZ

La période écoulée :

- **Le changement de boulanger**, opéré après les vacances de Noël, s'avère très positif. La boulangerie « Pain Bassin » utilise pour sa production du blé de Charente, du Gers et du Lot et Garonne.
- Il est rappelé que lors de **l'animation « Galette des rois » (briochée)** du mois de janvier, il n'y a pas de fève introduite dans les galettes en maternelle, afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- **Le repas de Noël**, qui s'est déroulé le jeudi 17 décembre, a été apprécié et n'aspire à aucune observation particulière.
- Parmi les menus **les plus appréciés** sur la période :
 - Les lentilles corails,
 - Les haricots beurre,
 - L'agneau Label rouge,
 - Le kaki.
- **Les produits laitiers** : Pour rappel, il est préconisé que le grammage de sucre dans le fromage blanc est de 3 grammes par enfant. Si toutefois le fromage blanc n'est pas apprécié par l'enfant, la dose de sucre pourra être doublée. Mais Sogeres précise qu'il conviendra de diminuer peu à peu la dose afin d'accompagner les enfants à consommer moins sucré.
- Les parents d'élèves s'interrogent sur :
 - **La fréquence des légumes dans les menus** : Sogeres explique qu'il est tenu de respecter les fréquences indiquées dans le GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui impose de servir 10 accompagnements de légumes sur 20 plats. Si un mixte féculents/légumes est proposé en accompagnement, la répartition doit être 40% féculent et 60% légumes.

Pour rappel : le 30/10/2018, la loi « EGALIM » a été promulguée pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Elle impose notamment la mise en place d'un menu dit « végétarien » au moins une fois par semaine. Il est composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.

- **L'origine du « Bio » dans les menus** : Sogeres certifie que les produits de type « Bio » proviennent à minima de France, voire de la région, ou du local.

- **Le choix du fromage au goûter** : Il respecte l'équilibre alimentaire de l'enfant en variant son alimentation tout en évitant la consommation de produits sucrés sur ce repas.

La période à venir :

Lecture des menus.

Dans le cas où la crise sanitaire perdure, il sera uniquement retenu la première ligne dans les menus indiqués avec un double choix.

Le mercredi 28 avril : « La purée de pomme du Chef » sera une compote mystère. Il sera proposé aux enfants de deviner l'ingrédient mystère, avec le concours des animateurs.

♦ Le petit journal de la commission de mars - avril 2021

Il est proposé les animations suivantes :

« **Les Pas pareilles** » courant mars et avril :

Mars : Cake vert épinard pesto, sauce fromage blanc

Avril : Compotée pommes, fraises, betterave.

« **C'est la fête du printemps !** » le jeudi 8 avril, avec un menu festif, notamment le dessert du chef.

« **Les recettes à ne pas manquer** » :

- Sauce végétale provençale avec sauté de porc ou dinde,
- Célerimentier de poisson,
- Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar,
- Carmentier de bœuf charolais (avec carottes),
- Chili Sin Carne (haché végétal),
- Assiette de fruits frais (ananas et orange),
- Brownie mexicain du Chef (sans farine), avec haricots rouges,
- Fondant au fromage de brebis,
- Fraicheur de cassis.

« **A l'écoute de ma planète** » : sensibilisation à la protection de la planète.

« **Mission anti-gaspi** » : sensibilisation au gaspillage alimentaire.

« **Les amuse-bouche** » : courant mars et avril :
Mars : Polenta au chocolat, à présenter au dessert.
Avril : Ketchup de carotte

Ces amuse-bouche sont présentés dans de petits contenants pour permettre aux enfants de goûter et de donner leur avis, avis qui sont recensés par Sogeres au niveau national. Si les recettes sont appréciées, elles sont ensuite intégrées dans les futurs menus.

Le produit héros du mois :

- Mars : introduction du chocolat dans plusieurs plats,
- 1^{er} avril : introduction de la patate douce (cultivée en Gironde et Charente).

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
Judi 11 mars 2021 à 17h15 - Salles Brémontier de l'Hôtel de Ville

Le présent compte rendu tient lieu de convocation
