



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS SCOLAIRES Du jeudi 11 mars 2021

Présents	Fonctions
M. PASTOUREAU	Maire-Adjoint
M.PALLUAULT	Directeur Cuisine Centrale
Mme BATAILLON	Diététicienne SOGERES
Mme LOPEZ	Responsable Service Education-Jeunesse
M. DOCHE	Service Education-Jeunesse
Mme MAZIERE	Service Education-Jeunesse
M. CAVAILLE	Directeur Ecole Brémontier
Mme LAPEYRERE	Directrice ALSH Les Bambins du Bassin
Mme MARULL	Ecole Lafon
Mme HIRIGOYEN	Ecole Victor Hugo
Mme DUPUIS	Ecole La Farandole
Mme LESPAGNET	Ecole Gambetta
Mme POSADA	Ecole Miquelots élémentaire
Mme PASQUINE	Ecole Chambrelent
Mme BERSAT	Ecole Saint Vincent
M. BOUCHET	Parent élève Chambrelent
Mme TEIXEIRA	Parent élève La Farandole
Mme BOUSSILLON	Parent élève Miquelots élémentaire

### Service Education- Jeunesse

Affaire suivie par :  
Delphine LOPEZ

#### La période écoulée :

- **Le changement de boulanger**, opéré après les vacances de Noël, s'avère toujours positif.
- Parmi les menus **les plus appréciés** sur la période :
  - La brandade de poisson.
  - La salade de riz.
  - Les crèmes desserts et yaourts de la marque PECHALOU sont très appréciés.
  - Les fromages à la coupe.
  - Les gâteaux.
- Les menus **les moins appréciés** sur la période :
  - Le plat végétarien gratin de pâtes-brocolis-mozzarella-cheddar : le fromage chaud mélangé n'a pas plu et les pâtes sont trop cuites. Le visuel joue beaucoup surtout chez les plus petits.  
Pour les menus végétariens proposés une fois par semaine, de nouvelles recettes sont à l'étude tout au long de l'année ; elles sont testées et améliorées si besoin.
  - Le célerimentier végétal : pas assez de goût.
  - Les endives : ne sont pas appréciées.
  - Le riz au lait : pas assez crémeux.
  - Le fromage blanc BIO (non sucré) : fort en goût.
- **Le retour des parents d'élèves** :
  - Les repas sont équilibrés et les quantités correctes. Il est rappelé que les personnels de restauration dosent les portions en fonction du goût et de l'appétit des enfants, car le cadre réglementaire G.E.M.R.C.N. indique le même grammage, de la Petite section à la Grande section pour la maternelle, puis du CP au CM2 pour l'élémentaire.

- **Le retour des écoles / accueils de loisirs :**

- Sur les entrées des menus sans porc, il est demandé de servir, en remplacement du saucisson, un autre met que les sardines. Sogeres propose de la mousse de canard.
- Pour les centres de loisirs, le gâteau d'anniversaire sera remis à la carte sur chaque fin de mois.  
Les compotes seront composées de deux fruits avec une base pomme (texture) pour apporter un peu de changement.

**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 petit journal de la commission de mai-juin 2021**

Il est proposé les animations suivantes :

**« Les Pas pareilles »** courant mai et juin :

- Mai : Pennes semi-complètes sauce lentilles corail et maïs
- Juin : Clafoutis myrtilles réalisé par le Chef

**« C'est la fête ! »**

Le 10 Juin : « Au revoir les grands » : un menu de fête pour dire au revoir aux grands (Grande section de maternelle et CM2) qui poursuivent leur scolarité dans un autre établissement à la rentrée.

Courant juin : « La fête des fruits et légumes frais » : des desserts et plats à base de fruits et légumes frais seront à l'honneur.

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

- Assiette de fruits printaniers (fraises, bananes).
- Gâteau au fromage blanc réalisé par le Chef.
- Carmentier végétarien et emmental râpé.
- Fromage blanc sucré différemment : sucre roux, confiture d'abricot/coulis de fruits jaunes.
- Abricotier réalisé par le Chef.

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

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

**« Les amuse-bouche »** : courant mai et juin :

Mai : Fèves

Juin : Pois chiches vinaigrette à la mangue

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.

**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 17 juin à 17h15 - Salles Brémontier de l'Hôtel de Ville**

**Le présent compte rendu tient lieu de convocation**

---