

Compte-rendu commission des menus du 09/06/2021

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) – Mme Dodeman, directrice des services enfance jeunesse sénior – Mme Azrac, responsable service enfance

Ecoles représentées : Rosa Parks, Joliot Curie, Gabriel Chevrier, Aimé Césaire

Remontées / questions des écoles

Rosa Parks :

→ **Le 27 mai, beaucoup d'enfants n'ont pas aimé le menu végétarien : tortellini ricotta épinard**

La recette reste à améliorer. Il a dû manquer du bouillon car le plat a été apprécié dans les écoles qui avaient suffisamment de jus. Par contre le plat sèche trop au réchauffage s'il n'y a pas assez de bouillon et ça devient sec et pâteux. A améliorer encore.

Globalement, la majorité des retours négatifs reste centrée sur les plats végétariens. YR continue à travailler avec Mme Aymar pour trouver des adaptations qui les aiderait à être mieux apprécié, comme des sauces.

→ **Point sur l'application de la loi Egalim (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)**

YR a déjà intégré certaines exigences de Brétigny qui vont dans ce sens, comme le recours aux volailles Label, les compotes HVE, 2 produits bio par semaine... Il reste à étudier avec la Mairie comment atteindre les taux exigés par la loi (20 % de produits bio par exemple). Réflexion à venir, réponses en janvier 2022.

→ **La Ferme de l'Envol pourra-t-elle fournir des produits de proximité aux cantines de Brétigny ?**

La production de cette ferme (3 maraîchers) fournit pour le moment l'AMAP du Blutin mais ne permet pas d'alimenter une cuisine centrale.

La légumerie qui est actuellement en projet sera approvisionnée par des agriculteurs du département, en NON bio, et préparera les légumes pour une utilisation en restauration. Elle pourrait voir le jour en 2023.

→ **Quelle attitude ont les animateurs face à un enfant qui ne mange pas ?**

Négociation sur les quantités, la nature des aliments (manger au moins un élément). Ils ne forcent pas mais incitent à goûter.

Les animateurs sont chargés de remonter aux parents les comportements d'éviction de leurs enfants : ne mange rien du tout ou ne mange que du pain par exemple.

Joliot Curie :

→ **Les élèves de maternelle peuvent demander du « rab » à la cantine. Les parents craignent qu'ils mangent de trop grosses portions.**

Ce qui reste est effectivement servi aux enfants mais la 2ème portion est bien inférieure à la 1ère. Ils sont resservis sans excès.

Gabriel Chevrier :

→ **Les repas froids :**

1- remerciements pour les échanges constructifs depuis 2 mois à ce sujet et les adaptations rapides

2- le mécontentement des parents est venu du manque d'équilibre des repas, de la prise de repas en extérieur quand il faisait froid, du fait que les enfants aient parfois mangé DANS le réfectoire à côté des autres.

La décision de cette mise en place dans les écoles les plus denses a été prise en urgence le lundi matin pour le jeudi. YR a trouvé rapidement une composition de menus et des fournisseurs, et la mairie une organisation pour chaque école concernée.

Le courrier de Chevrier a permis à la Mairie de réétudier les menus sur la fin de la période concernée.

L'absence de la directrice périscolaire les premiers jours n'a pas aidé car il manquait des tables dans la salle périscolaire et la Mairie ne n'a pas su. C'est pourquoi certains enfants ont mangé froid dans le réfectoire.

Les tarifs élevés des repas froids sont dûs à l'achat de produits finis (sandwichs, bouteilles d'eau) qui coûtent plus cher que des plats cuisinés à partir de matières premières. YR n'a pas le savoir-faire et les ressources humaines pour fabriquer des sandwichs en grande quantité, tout en fabriquant des repas chauds.

M. Betrancourt assume cette décision qui a permis d'éviter de gros clusters comme dans d'autres villes. Si la situation se reproduit, l'organisation sera réemployée avec des repas froids adaptés à partir des repas chauds. Les parents soulignent que l'argument sanitaire est recevable, mais qu'il aurait alors fallu le mettre en premier dans l'argumentaire, il aurait été mieux compris par les parents. L'aspect nutritionnel peut effectivement passer en second dans des situations d'urgence de courte durée.

Présentation des menus pour la période 02/09/2021 – 05/11/2021

Les grandes lignes, nouveautés, repas à thème...

Semaine 1 :

repas simples et faciles qui font envie aux enfants pour la découverte/reprise de la cantine

Semaine 2 :

beaufilet = plein filet de poisson

Le **mélange quinoa semoule** est contesté par un parent. Seul, les enfants mangent moins bien le quinoa. Ce 2ème test est maintenu. A étudier en entrée.

Semaine 3 :

menu créole

salade écolière = pomme de terre + tomate + cornichon

Semaine 4 :

tortilla, testée déjà, elle est plutôt bien acceptée

pizza au fromage pour tous car jalousies quand elle est réservée aux végé

Semaine 5 :

nouvelle **galette chou kale** en test

duo chou rouge et blanc

navet en cubes avec autres légumes

crêpes aux champignons pour changer du fromage

Semaine 6 :

menu asiatique : boulettes façon thaï, bon retour des cantines

Semaine 7 :

semaine du goût, 4 saveurs acide amer sucré salé. Les menus ne sont pas encore finalisés. YR proposera cette semaine des animations, jeux, questionnaires éducatifs dans les cantines encadrés par les animateurs.

Semaine 8 :

tortellini saumon jus crème aneth (si la solution est trouvée pour que cela ne soit pas sec)

sauce charcutière = cornichons moutarde

Semaine 9 : (vacances)

menu d'Halloween, tendance sanguinolante avec du sirop rouge sur les choux etc

nouvelle **sauce au fromage sur les quenelles**

Semaine 10 : (vacances)

pamplemousse, essai concluant cette année donc on le remet

Beaucoup de mélanges féculents légumes pour aider à manger les légumes. Les féculents sont plus variés qu'auparavant (pomme de terre, pâtes, riz, quinoa, blé...).

Demande que la Mairie nous fasse un retour sur les plats peu appréciés des enfants. Ces informations sont collectées tous les jours auprès des offices et communiquées à YR. Elles intéressent aussi les parents qui ont assisté aux commissions des menus.

Demande de soupe de poisson : à étudier pour cet hiver

Prochaine commission fixée le mercredi 20 octobre 2021 à 18h15