

Compte-rendu commission des menus du 17/12/2020

Remontées / questions des écoles :

→ **Menu de Noël : Très bon !**

→ **Beaucoup de concombres et de pâte à tartiner au goûter.**

Un concombre a été switché sur les menus de la période suivante.

Yvelines Restauration précise que c'est du Nutella donc il y a de l'huile de palme. Ce goûter n'est pas très nutritionnel, mais est un gouter plaisir pour les enfants.

→ **Le goûter manque de produits laitiers :**

Il est difficile de mettre un produit laitier à chaque goûter, sinon ce serait souvent du fromage. Il y en a en général 2/semaine.

→ **Certains plats comme les moules ont des retours difficiles de la part des enfants.**

Il faut continuer de diversifier le menu. Effectivement pour des enfants qui n'ont pas l'habitude d'en manger, c'est difficile.

Il est demandé s'il peut y avoir une alternative ces jours-là : trop compliqué à gérer, si les enfants n'aiment pas, ils ont la possibilité de s'inscrire sur le menu végétarien ce jour-là.

→ **Problème sur la maturité de certains fruits !**

Yvelines Restauration avoue que pour les poires ou les kiwis il est très difficile d'avoir des fruits à bonne maturité.

Les animateurs ne sont pas mécontents des fruits en général.

→ **Menu végétarien : les boulettes de soja ne sont pas appréciées des enfants.**

La Mairie l'avait déjà remarqué et donc les boulettes de soja sont de moins en moins proposées.

→ **Pas assez de quantité au goûter.**

→ **Les menus végétariens ne sont pas assez diversifiés.**

Y. Restauration essaie de mettre beaucoup de nouveauté. Cela a été remarqué par les parents ils apprécient l'effort.

La demande des menus végétariens est d'ailleurs en augmentation.

Présentation des menus pour la période du 04/01/2021 – 26/03/2021 :

Menus à thème au programme :

La raclette

La Chandeleur

Nouvel an Chinois

Mardi Gras semaine

Sigles expliqués :

HVE : Haute valeur environnementale, pour certaines compotes.

MSC : Pêche durable, notamment pour le merlu, le saumon.

Semaine du 04 au 08/01 :

Jeudi 14/01 : Repas Raclette

Remarque d'un parent : il n'y a que 2 produits laitiers au goûter sur cette semaine.

Réponse d'Yvelines Restauration : il y a environ 2 produits sucrés en dessert/semaine pour varier le repas nutritionnel et le plaisir ;-)

Semaine du 11 au 15/01 :

Mercredi 13/01 : les concombres ont été changés par du chou rouge rémoulade, car un peu trop de concombres sur les menus des mercredis.

Vendredi 15/01 : Nouveauté ! Tortellini ricotta et épinard.

Semaine du 18 au 22/01 :

Demande de Mme Aymar :

Il serait mieux de mettre la soupe en entrée les jours de repas végétariens pour une question organisationnelle (au niveau du réchauffage de tous les plats au four).

Vendredi 22/01 : Nouveauté ! Compote pomme-vanille.

Semaine du 01 au 05/02 :

Mardi 02/02 : Repas de la Chandeleur (menu végétarien).

Jeudi 04/02 : Nouveauté ! Tortellini au saumon (pêche durable).

Un fruit particulier également le jeudi : des oranges sanguines.

Semaine du 08 au 12/02 :

Jeudi 11/02 : Nouveauté ! Mezze penne, courgettes et cubes mimolette.

Vendredi 12/02 : Nouvel an Chinois

Semaine du 15 au 19/02 : (vacances scolaires)

Mardi 16/02 : Mardi Gras.

Semaine du 01 au 05/03 :

Jeudi 04/03 : émincé de volaille (façon Kebab sans le pain) très apprécié par les enfants.

Semaine du 08 au 12/03 :

Lundi 08/03 : Nouveauté ! Gâteau moelleux pomme caramel : pâtisserie fraîche.

Semaine du 15 au 19/03 :

Jeudi 18/03 : Nouveauté dans le menu végétarien ! Julienne de légumes au fromage (on retire façon carbonara qui pourrait induire en erreur).

Semaine du 22 au 26/03 :

Vendredi 26/03 : les moules reviennent. Yvelines Restauration rappelle qu'il est possible pour les enfants qui n'aiment pas les moules, de les inscrire sur le menu végétarien ce jour-là. Il précise que ce ne sont pas des moules fraîches, mais des moules surgelées.