



Villeneuve-Tolosane

Pôle/Direction SERVICE ENTRETIEN ET RESTAURATION
 Rédacteur MME RONDEAUX SANDRA

REUNION DU MARDI 28 MAI 2024 A 17H30 AU RESTAURANT CANTA LAUSETA

OBJET : COMMISSION MENUS

PARTICIPANTS

NOMS	FONCTION	STRUCTURE
Mr Friscia Sébastien	Représentant Parents d'élèves	FCPE
Mme Van Hees Elsa	Représentant Parents d'élèves	FCPE
Mr Coutisson Norbert	Directeur de service	LEC Grand sud
Mr Durieu Jérôme	Directeur de la cuisine centrale	«Ansamble », cuisine de Portet-sur-Garonne
Mme Hayet Marion	Elue du service « Pôle Famille »	Mairie de Villeneuve-Tolosane
Mme Rondeaux Sandra	Responsable service Restauration Collective	Mairie de Villeneuve-Tolosane

SUJETS

(durée estimée)

PRÉCISIONS/COMMENTAIRES/ÉCHANGES

DÉCISIONS/SUITES À DONNER (responsable, action, délai)

<p><u>I/ Retour sur les points abordés lors de la dernière commission Menus du Jeudi 21 décembre 2023</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Intitulés de certains menus trop compliqués, manque de précision de la composition des plats sur les menus. Concernant ce retour par les enfants, la cuisine centrale a travaillé depuis sur des intitulés plus simples pour les prochains menus. • Pas de hamburger pour les régimes sans viande lors des menus avec des cheeseburgers, demande à la cuisine centrale de trouver une alternative lors de la dernière commission Menu. 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>Solution à ce jour de la cuisine centrale : ils ont testé des galettes végétariennes mais le résultat n'était pas satisfaisant. Le travail de recherche d'une alternative se poursuit. Ils ont trouvé un fournisseur pour des hamburgers végétariens, qui seront positionnés au menu le vendredi 2 août 2024.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Question autour du dessert de substitution pour les menus sans viande et sans porc : en alternative aux flans et liégeois est proposée une compote. Les parents de la commission ont demandé à la cuisine centrale de proposer un laitage ou dessert plus attrayant. Solution de la cuisine centrale : achat chez un fournisseur de yaourt liégeois à composition uniquement végétal = <u>bien consommé par les enfants.</u> • Tests non probants : à la demande des parents nous avons introduit en test sur une journée les yaourts nature sans sucre. Les ALAE indique que ces yaourts ont été majoritairement boudés par les enfants. Nous décidons de ne pas reconduire la proposition et restons à des yaourts déjà sucrés. A noter qu'il n'est pas retenu non plus de proposer des yaourts natures avec sucettes individuels car cela génère des déchets, et une quantité de sucre absorbé par l'enfant non maîtrisée (échange de sucettes entre enfant). • Problématique vinaigrette : toujours la même vinaigrette servie, effet de lassitude pour les enfants. 	<p>Nous décidons de maintenir les mousses pour conserver une diversité de proposition et ne pas restreindre les desserts chocolatés aux liégeois.</p> <p>Nous décidons de ne pas reconduire la proposition et restons à des yaourts déjà sucrés. A noter qu'il n'est pas retenu non plus de proposer des yaourts natures avec sucettes individuels car cela génère des déchets, et une quantité de sucre absorbé par l'enfant non maîtrisée (échange de sucettes entre enfant).</p> <p>Le menu des petits gastronomes sur cette thématique sera introduit dans le</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><u>Pour améliorer</u> : la cuisine centrale a travaillé à la diversité des assaisonnements (par exemple vinaigrette à la framboise), et à la salaison sur les futurs menus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zoom sur l'animation en lien avec la semaine des légumineuses : description de l'animation. Lors de la semaine des légumineuses, élaboration avec les enfants et la nutritionniste-diététicienne d'Ansamble d'un menu des petits gastronomes avec des légumineuses. Il sera introduit dans le planning des menus à venir. 	<p>planning des menus à venir.</p>
<p><u>3/Analyse des menus à venir</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer le vendredi 16 août 2024 (restaurant scolaire fermé) • Mise en place de salade Iceberg = nouvelle proposition de produit (lors de la dernière commission on avait évoqué la lassitude des enfants sur la salade, car c'était toujours la même qui était proposée) • Peu de fruit type : Fraise, Abricot, Pamplemousse ; pas de pastèque dans les menus. • Assaisonnement : les entrées types (salade pastourelle, tomate ciboulette, salade de riz) sont-elles assaisonnées ? • Dernier repas de l'année : comme traditionnellement ce sera un 	<p>Point positif à conserver, meilleure consommation de la salade.</p> <p>La cuisine centrale va voir en fonction de ses possibilités d'approvisionnement de mettre plus de fruit de ce type sur l'été.</p> <p>Confirmation par la directeur de la cuisine centrale que les salades de ce type sont déjà assaisonnées</p>

	pique-nique (et non pas un buffet froid).	Décision validée par l'ensemble de la commission.
<u>3/ Points divers</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Les chiffres des pourcentages de produits SIQO (51,23%) et bio (24%) sont présentés sur la période janvier 2023 à décembre 2023 et montrent que les engagements EGALIM sont respectés (voir document joint en annexe). • Madame Hayet encourage les parents à venir visiter la cuisine centrale pour se rendre compte que c'est bien de la cuisine qui est faite. • Les parents de la commission sont invités à venir manger de manière récurrente une fois par période avant les commissions menus (donc 3 fois par an), ils peuvent proposer à madame Rondeaux les jours en fonction des menus qu'ils souhaitent goûter. • Enfin une visite de chacun des restaurants scolaires sera faite une fois pour permettre aux parents de la commission de mieux visualiser le fonctionnement de ce temps fort. 	

PIÈCES JOINTES

- Proposition des formules pique-nique été 2024
- Données d'achats des produits durables sur la période de janvier 2023 à décembre 2023 pour les restaurants scolaires de la collectivité

Proposition Formule pique-nique été 2024

Régime normaux :

Formule 1 : Salade et tomate vrac

Mayonnaise ou beurre à tartiner
Jambon / œuf (pour sans viande)
Chips
Fourrandise chocolat
Melon

Formule 2 : Salade et tomate vrac

Mayonnaise ou beurre à tartiner
Surimi **ou œuf ou fromage** (Tous)
Chips
Chocolat marbré
Banane

Formule 3 : Salade et tomate vrac

Mayonnaise ou beurre à tartiner
Poulet / Fromage (pour sans viande)
Chips
Madeleine
Pastèque

Changement :

- Crudité de l'entrée intégrée dans la confection du sandwich pour en faire un plus complet et garni
- Proposition d'intégrer la pastèque et le melon habituellement proposés en entrée seront servis en dessert ou sur le goûter
- Suppression du laitage sur la formule pique-nique pour la proposer uniquement sur les goûters pour éviter la lassitude (les enfants pourront en consommer à la cantine quand ils ne seront pas en sortie)

Périmètre : CDPF SCOLAIRE VILLENEUVE TOLOSANE/

Contrats : 3ECOLE MAIRIE VILLENEUVE TOLO

Famille	Total	Bio	% Bio	SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)	Autres EGAlim	Critères d'achat	Soit total EGAlim	% EGAlim	Origine France	% France
Viandes et volailles fraîches et surgelées	62 141	4 895	8%	23 138		2 041	30 074	48,4%	58 698	94,5%
Produits aquatiques frais et surgelés	23 387		0%			10 251	10 251	43,8%	11 868	50,7%
Charcuterie	6 740		0%	2 341			2 341	34,7%	6 740	100,0%
Fruits et légumes frais et surgelés	64 184	31 572	51%	363	12 646		44 581	69,5%	41 257	64,3%
BOF (produits laitiers, beurre et oeufs)	61 261	6 431	10%	17 015		705	24 151	39,4%	60 416	98,6%
Boulangerie/pâtisseries fraîches	6 758	1 721	3%				1 721	25,5%	2 157	31,9%
Autres produits frais, surgelés et d'épicerie	60 074	22 548	36%	9 780	680		33 008	54,9%	30 987	51,6%
Boissons	714		0%				0	0,0%		0,0%
Somme :	285 259	67 167	24%	52 637	13 326	12 997	146 127	51,23%	212 123	74,4%

Valeurs attendues dans la télédéclaration simplifiée macantine.gouv