



Villeneuve-Tolosane

Pôle Famille (Service Entretien et Restauration)

Rédacteur : Mme Rondeaux Sandra

## RÉUNION DU JEUDI 21 DECEMBRE 2024

**OBJET : COMMISSION DE MENU**

### PARTICIPANTS

<b>NOMS</b>	<b>FONCTION</b>	<b>STRUCTURE</b>
Mr Friscia Sébastien	Représentant Parents d'élèves	FCPE
Mme Van Hees Elsa	Représentant Parents d'élèves	FCPE
Mme Elut Virginie	Représentant Parents d'élèves	VILLENEUVE PARENTS
Mme Jourdain Aurélia	Représentant Parents d'élèves	VILLENEUVE PARENTS
Mme Causse Virginie	Directrice ALAES Ecole Elémentaire Bécane	LEC
Mr Baudet Vincent et Mr Caillaut Maxence	Elèves Elémentaire Ecole Bécane	Ecole Elémentaire Bécane
Mr Coutisson Norbert	Directeur de service	LEC
Mr Durieu Jérôme	Directeur de la cuisine centrale	«Ansamble » de Portet sur Garonne
Mme Hayet Marion	Elu du service « Pôle Famille »	Mairie de Villeneuve-Tolosane
Mme Annette Sandrine	Directrice 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><b>Passage aux 5 éléments</b></p> <p><b>Et</b></p> <p><b>Qualité des menus</b></p> <p><b>(15min)</b></p> <p><b>(voir document : « bilan cantine du 1<sup>er</sup> trimestre par les enfants »</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps de parole des enfants de l'élémentaire de l'école Bécane pour qu'ils nous donnent leurs avis sur le passage au 5<sup>ème</sup> élément depuis la rentrée scolaire à la cantine, et leurs avis sur les menus du 1<sup>er</sup> trimestre.</li><li>• Pour ce bilan, la directrice des ALAES a posé 5 questions à un panel d'enfants sur le temps périscolaires. Les enfants ont répondu à ce questionnaire.</li><li>• Maxence et Vincent nous ont présenté ces réponses en commission, et ils ont posé des questions sur certains éléments des menus du 1<sup>er</sup> trimestre = voir document en pièce jointe de ce mail « bilan des enfants »</li><li>• Avis des enfants sur le 5<sup>ème</sup> élément : bilan positif mieux que les 4 éléments car ils ont moins faim et plus de choix tous les jours à la cantine.</li><li>• Les enfants nous font part des menus qu'ils aiment le plus et ceux qu'ils aiment le moins.</li><li>• Pour la qualité des menus du 1<sup>er</sup> trimestre ils attribuent une note de 7/10 et propose l'idée de simplifier l'intitulé des noms des plats sur les menus. Trop compliqué pour eux et manque de précision sur la composition de certains plats.</li></ul>	
--	--	--

<p><b>Réponses du directeur de la cuisine centrale aux questions des enfants (15 min)</b></p>	<p>Pourquoi les enfants avec les repas « sans viandes » n'ont pas eu d'hamburger le jour du menu à thème « USA » ?  <u>Réponse</u> : à ce jour la cuisine centrale n'a pas de fournisseur en capacité de proposer des hamburgers de substitutions « tels hamburgers au poisson ». Ils sont en recherche de fournisseurs ou de solutions alternatives.          Cette questions a soulevé une interrogation de la part des membres de la commission, faut-il conserver les hamburgers au menu (servit 1 fois dans l'année) ou les supprimer du fait qu'il n'y a pas d'hamburger de substitution proposé pour les menus « sans viande » ?</p>	<p><b>Décision de maintenir le menu avec les hamburgers « un repas plaisir » qui est proposé seulement 1 fois par an.</b></p>
	<p>Pourquoi tous les enfants ne peuvent pas avoir en entrée des œufs mayonnaises et des feuilletés au fromage quand cela est proposé au régime sans viande et parfois sans porc ?  <u>Réponse</u> : entrée de substitution prévus en effet certains jours pour les régimes alimentaires spécifique donc effectivement elles ne sont pas proposées à tous les enfants</p>	<p><b>La cuisine centrale prend note. Elle verra en fonction de l'équilibre nutritionnel et de la capacité de la cuisine centrale, s'il y a la possibilité d'étendre ces entrées à tous.</b></p>
<p><b>Temps d'échange sur les menus du 1<sup>er</sup> trimestre avec les membres de la commission 40mn</b></p>	<p>Les parents ont relevé des changements de menu sur le 1<sup>er</sup> trimestre, pourquoi ?          La cuisine centrale indique que la loi dite « Loi Descrozaille » dans la suite de la loi EGALIM a récemment été mise en place et impacte leurs procédures d'achat, a pour effet de contraindre la cuisine centrale à trouver en moins de 48h un autre produit alternatif en cas de rupture de marchandises</p>	<p><b>La responsable de production se rapproche de ses fournisseurs en cas de rupture de marchandises et propose au menu un produit de remplacement qui respecte l'équilibre nutritionnel et les plans alimentaires.</b></p>

	<p>Demande des parents d'élèves à la cuisine centrale de supprimer les yaourts types liégeois ou flan si impossibilité de mettre les mêmes yaourts pour tout le monde, car les enfants avec des régimes sans porc ou sans viandes ne peuvent pas consommer ces produits en raison de la présence de traces de gélatine de porc. Actuellement l'élément de substitution à ce type de yaourt est de la compote, ce qui ne plaît pas aux enfants.</p> <p>Proposition de l'ensemble de la commission : remplacer la compote par un dessert plus « attractifs » (type yaourt fruit, sucré, fromage blanc...) et de maintenir les desserts types liégeois et flan pour les autres enfants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Face à cette problématique, refus de supprimer les laitages de types liégeois ou flan. La cuisine centrale va chercher un fournisseur pour trouver un produit équivalent.</b></li> <li>• <b>Remplacement de la compote pour les régimes sans porc et sans viande lors de ces menus par des laitages plus attractifs tels (yaourt fruit, fromage blanc...)</b></li> </ul> <p><b>Information post-réunion : la cuisine centrale a trouvé un fournisseur qui propose des yaourts types liégeois à composition végétales. Mise en place de ces yaourts dans les menus du second trimestre.</b></p>
	<p>Pourquoi les pizzas et les tartes sont –elles proposées uniquement sur les menus des mercredis ?</p>	<p><b>Pâte à pizza et tarte non industrielles mais « faites maison » donc difficulté de produire en grande quantité. De plus produit difficile à la réchauffe en cuisine sur des grosses quantités donc il a été convenu de continuer à positionner ce types de produit le mercredi car les effectifs sont plus bas.</b></p>
	<p>Retour sur la vinaigrette des entrées. Lassitude des enfants, pas très bien consommé</p>	<p><b>La cuisine centrale travaille sur la mise en place de nouvelle recette de vinaigrette</b></p>

<p><b>Tri sélectif + résultat (voir pièce jointe diagramme résultat tri sur le mois de décembre 2023) 10min</b></p>	<p>Evocation du plan de tri sélectif mis en place depuis la rentrée scolaire au sein des restaurants scolaire et des moyens de communication développés auprès des enfants (affichages, accompagnement au débarrassage, temps de réunion avec les ALAES...) Présentation de la société qui collecte nos déchets alimentaires « les alchimistes » et présentation d'un diagramme de résultat de ce tri qui permet à la collectivité de suivre la qualité du tri dans nos restaurants scolaires (3 étoiles pour le mois de décembre). La collectivité remercie les enfants pour leur implication.</p>	
<p><b>Projet Animation (15min)</b></p>	<p>La collectivité participera à la « semaine des légumineuses » qui aura lieu du 5 au 9 février 2024 La journée mondiale des légumineuses a lieu le samedi 10 février 2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La cuisine centrale proposera à cette occasion un menu spécifique le vendredi 9 février avec des produits bio et locaux.</b></li> <li>• <b>Animation autour des légumineuses organisé le vendredi 9 février 2024 sur temps Alae du midi réalisé avec la participation d'un groupe d'enfants sur le restaurant Bécane, la cuisine centrale et Aligerma.</b></li> </ul>
	<p>Mettre en place le menu « petit gastronome » = repas établi par les enfants en lien avec une diététicienne de la cuisine centrale et intégré par la suite sur les menus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arrivée d'une nouvelle diététicienne au sein de la cuisine centrale à partir du 3/01.</b></li> <li>• <b>Menu Gastronome établi avec la diététicienne et les enfants de l'école élémentaire Bécane le vendredi 9 février 2024 sur le thème des légumineuses en lien avec l'animation mise en place ce jour-là. Ce menu doit être</b></li> </ul>

		<b>positionné dans les semaines à venir.</b>
<b>Retours sur les pique-nique (été 2023)</b>	<p>Cet été, le choix a été fait de mettre en place un menu « pique-nique » simplifié (uniquement des sandwiches œufs ou fromage) en raison d'une difficulté à prévoir le nombre d'enfants avec un régime particuliers, car l'établissement de la liste des enfants participants ne peut se faire que le matin même.</p> <p>De ce fait, le constat a été général (enfants + animateurs) : lassitude des sandwiches, manque de diversité, manque de garniture. Réflexion partagée pour mettre en place un stock tampon livré (fréquence à déterminer) d'œuf et de fromage sur le restaurant scolaire ouvert pendant les vacances scolaires.</p> <p>Cela permettrait de confectionner les sandwiches des régimes spéciaux s'il y en a et de commander des sandwiches avec de la viande pour les autres régimes.</p>	<b>Réunion à programmer entre le responsable de la restauration collective et le directeur de la cuisine centrale courant mars/avril pour voir ce qu'on peut mettre en place pour les pique-niques de cet été.</b>
<b>Analyse des menus à venir (15min)</b>	<p>Pas de remarque particulière sur les menus à venir.</p> <p>Demande de remplacement des compotes pour les jours où il y a des liégeois pour les autres régimes de repas.</p> <p>Demande de positionner un yaourt type fromage blanc « sans sucre » sur le mercredi 6 février 2024 avec pour objectif d'initier les enfants aux yaourts moins sucrés</p> <p>Demande de préciser dans les menus que les fruits en sirop sont sans sucre ajouté.</p> <p>Il sera nécessaire d'évaluer la consommation de ce produit par les enfants, pour voir si on l'intégrera davantage dans les menus du 3<sup>ème</sup> trimestre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mise à jour des menus par la cuisine centrale avec les modifications demandées.</b></li> <li>• <b>Les parents d'élèves doivent choisir une date pour la dégustation du menu</b></li> <li>• <b>Programmation d'une date entre le responsable de la restauration collective et le directeur d'« ANSAMBLE » pour une visite de la cuisine</b></li> </ul>

	Proposition aux parents d'élèves de déguster un repas de leur choix pendant ce trimestre et prévoir une visite de la cuisine centrale	<b>centrale avec les parents d'élèves.</b>
--	---	--

**PIÈCES JOINTES**

- Les Menus
- Le « bilan des enfants »
- Les « résultats de la qualité du tri » sur le restaurant Bécane