

**RÉUNION DU 18 avril 2023**

**OBJET** : Commission menu n°6

**PARTICIPANTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM | Fonction | Structure |
| **Marion Hayet** | **Adjointe Enfance-Education** | **Commune de Villeneuve-Tolosane** |
| **Sandra Rondeaux** | **Responsable du service entretien des bâtiments et restauration collective** | **Commune de Villeneuve-Tolosane** |
| **Norbert Coutisson** | **Coordinateur ALAE/ALSH** | **LE&C** |
| **Claire Sarazin** | **Représentante des parents d’élèves** | **FCPE** |
| **Roxanne Marty** | **Représentante des parents d’élèves** | **Villeneuve-Parents** |
| **Thomas Gee** | **Représentant des parents d’élèves** | **FCPE** |
|  | **Directeur cuisine centrale de Portet-sur-Garonne** | **Ansamble** |
|  | **Future directeur cuisine centrale de Portet-sur-Garonne** | **Ansamble** |
|  | **Directeur adjoint cuisine centrale de Portet-sur-Garonne** | **Ansamble** |

**ORDRE DU JOUR**

* Futurs projets dans nos restaurants scolaires
* Retour de la consommation des menus par les enfants réalisés par les directions des restaurants scolaires et des ALAE
* Échange et adaptation de menus à venir pour la période du 9 mai au 1er septembre 2023, menus que nous vous transmettons également en pièce jointe.
1. **Projets à venir dans nos restaurants scolaires**

**Mise en place des pesées alimentaires**

La première semaine de pesée aura lieu du lundi 12 au vendredi 16 juin. Tous les restes des plateaux des enfants (entrée, élément protidique + accompagnement, dessert ou laitage et pain) seront pesés.

Le but de cette pesée est de connaître le volume du gaspillage alimentaire dans nos restaurants scolaires et nous situer par rapport à la moyenne nationale (aujourd’hui la moyenne nationale est de 125g de déchets alimentaires par enfants).

De plus, à partir de janvier 2024, il sera obligatoire pour les restaurants scolaires de réduire le taux des déchets alimentaires, il est donc important d’avoir cette pesée initiale pour ensuite planifier des pesées régulières et évaluer l’évolution dans le temps.

La pesée des déchets sera faite dans les restaurants scolaires en collaboration avec les ALAE.

Les chefs de secteurs des restaurants scolaires veilleront eux, à mettre en place le matériel pour le tri des déchets, et à remplir les feuilles de suivi des résultats des pesées (à la livraison des denrées le matin et à la fin du service pour les déchets jetés).

**Valorisation des déchets**

En lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons parlé de la mise en place du marché de la collecte des déchets qui sera effectif dès septembre 2023. Nous allons travailler en collaboration avec deux sociétés : Cédrat et les Alchimistes qui nous accompagneront dans la mise en place du tri dans les restaurants scolaires et dans la collecte des déchets (mise en place de bac et recommandations de tri).

**Menus consultables en ligne**

Rappel aux parents d’élèves : existence de l’onglet « restauration » sur le portail famille et sur le site internet de la mairie de Villeneuve-Tolosane, accessible aux parents pour qu’ils consultent les menus ainsi que la liste d’allergènes des repas et des goûters.

**Réduction des déchets alimentaires de la cuisine centrale**

La société Ansamble met en place des actions pour réduire les déchets alimentaires de la cuisine centrale :

* Pour les excédents de production : don à une plateforme ainsi que mise en vente de panier repas.
* Méthanisation pour la valorisation des bio-déchets.
* Projet de valorisation des fruits abîmés auprès d’un centre équestre

**Les projets de la société Ansamble**

* Développement d’un pôle formation pour les recettes végétariennes
* Travailler davantage avec des fournisseurs locaux pour les légumes et les fruits
* Proposition de recettes végétariennes à tester dans nos restaurants scolaires auprès des enfants afin de recueillir des retours dans le but d’améliorer ces plats. Les fiches recettes et techniques de ces plats seront transmises en amont.

Demande des parents d’élèves au directeur de l’ALAE de communiquer davantage avec les enfants sur ces plats (exemple : animation des ALAE en réalisant par exemple des petites affichettes de la composition de ces plats pour les mettre sur la table des enfants au moment du repas).

* Ansamble va travailler en production sur les recettes des entrées pour qu’elles soient mieux consommées par les enfants.

Demande des parents d’élèves si possibilité de mettre davantage de moutarde ou de mayonnaise dans les entrées.

Explication de la cuisine centrale : cela ne respecterait pas le plan alimentaire prévu dans le cadre du marché. De plus, ces aliments sont à limiter compte tenu des apports nutritionnels nécessaires.

**Propositions de la commune**

* Mettre en place le « menu des petits gastronomes » une fois par trimestre : menu établit par les enfants avec une diététicienne de la cuisine centrale
* Proposition aux parents d’élèves de venir une fois par trimestre déguster un menu sur un restaurant scolaire.
1. **Informations sur la qualité des menus**

Rappel par les représentants d’Ansamble des éléments suivants :

* Pas de produits industriels, ni en poudre dans les sauces.
* Kiwi local servi depuis novembre 2023
* Pas d’OGM
* Développement des recettes végétariennes
* Les recettes des produits transformés sont transmises en amont au responsable de la restauration collective
* La cuisine centrale a pris en considération les recommandations des premières commissions menu réalisées les années précédentes dans la collectivité (par exemple éviter de terminer sur un fromage, plus de variété dans les fruits et desserts…). Avis partagé par la responsable de la cuisine centrale et les parents d’élèves.
1. **Synthèse Tableau : Recensement des informations auprès des directions des restaurants scolaire + ALAE**

|  |
| --- |
| **RESTAURANTS SCOLAIRES** |
|  | Eléments bien consommés par les enfants | Eléments peu consommés par les enfants |
| Entrées | Concombre Vinaigrette ; carottes râpées ; tomates vinaigrette, salade riz ou pâtes ; potage | Assaisonnement crudités sauce type fromage blanc ; curry et mentheSalade verte peu consomméeCrudité : chou rouge, salade fantaisie (ananas ; raisin, céleri et pomme) ; céleri rémoulade |
| Plats (Elément protidique + accompagnement) | Cordon bleu ; cassoulet ; colin meunière ; viande en sauce ; saucisse ; poulet ; épinard ; chou-fleur béchamel, patate douce ; féculents (pâtes, semoule, riz…) ; petits pois ; carottes braisées ; haricots vert; purée pomme de terre ; pommes rissolées  | Poisson sans sauce ; blanquette de poisson ; poêlée de légumes ; courgettes ; carottes sans sauce ; haricots beurre ; quinoa, ratatouille |
| Plats végétariens | Nuggets de blé ; pizza au fromage ; croq végétarien ; riz à la Cantonnaise ; chili sin carne | Faboulette de lentilles ; Dahl lentilles |
| Desserts | Fruit = bien consommés si mûrs ; yaourt tous types de yaourt bien consommés sauf arôme abricot ; fromage (brie, rondelé ; emmental ; gouda ; tomme) gâteau (moelleux, beignet, galette de rois…) | Pont l’évêque ; bleu d’auvergne ; chèvre ;  |

**Demandes ou propositions d’améliorations des Chefs de secteur restauration + Direction ALAE**

* Réintroduire le Mixage légume/féculents sur certains menus ;
* Proposer une autre variété de salade verte ;
* Servir les radis avec du beurre ;
* Mettre de la pizza pour tout monde quand il y a de la quiche lorraine ;
* Accompagner les viandes ou les poissons systématiquement avec de la sauce
* Toutes ces propositions d’amélioration ont été validées par la cuisine centrale qui s’engage à les mettre en place.

**Autres demandes**

* Proposition de mettre à disposition des enfants des épices, ce qui permettrait aux enfants qui le souhaitent de goûter les épices avec le plat.

Réflexion de la part de la cuisine centrale pour réfléchir à comment mettre en place ce système sans trop de contrainte (exemple : petit pot d’épice livré le matin et les animateurs passe le midi à table pour demander aux enfants s’ils veulent goûter). Pourrait être testé sur un mercredi de centre de loisirs.

* Par ailleurs, une réflexion en interne porte sur le dispositif petite faim/grande faim qui est en place depuis plusieurs années dans la collectivité. Rappelons que chaque enfant a le choix entre deux portions pour les entrées (servies dans des ramequins ronds ou carrés selon si petite ou grande faim), et est servi plus ou moins au niveau du plat et de son accompagnement selon s’il a pris une petite ou grande faim.

Un autre dispositif va être évalué, celui des demi-portions : l’enfant passe une première fois et prend une demi-portion, s’il a aimé il revient avec son étiquette et à la possibilité de reprendre une autre demi-portion.

Résultat : l’enfant peut manger à sa faim et cela pourrait limiter le gaspillage = test à réaliser pendant l’année scolaire 2023-24.

**Adaptation des menus pour la période du 8 mai au 1 er septembre 2023 :**

Invitation aux parents d’élèves : dégustation du menu le mardi 16 mai 2023 au restaurant Canta Lauseta = moelleux aux poires (demande des parents d’élèves lors de la dernière commission menu en mars 2022)

**Menu**

* Semaine n° 20 :
	+ Mardi 16 mai : positionner sur le menu en dessert "le moelleux aux poires" à la place du fromage blanc + positionner mixage légume/féculent (haricot beurre et pomme de terre)
	+ Mercredi 17 mai : positionner un fruit sur le gouter à la place du jus de fruits
* Semaine n° 21 :
	+ Mercredi 24 mai : positionnement d’un fruit sur le goûter à la place du jus de fruits
* Semaine n° 23 :
	+ Vendredi 9 juin : Choix du menu « Parmentier de poisson »
* Semaine n° 25 :
	+ Lundi 19 juin : Choix du menu « Rôti de Bœuf » et positionnement d’un mixage légumes féculents : épinard/ pomme de terre.
	+ Mardi 20 juin : par erreur seulement 3 éléments sur le menu du jour (entrée+ plat+ accompagnement) = positionnement du fromage blanc en dessert ce jour-là pour avoir 4 composants au menu.
* Semaine n° 27 :
	+ Lundi 3 juillet : Choix du menu « Paleron de Bœuf »
* Semaine n° 30 :
	+ Lundi 24 juillet : positionnement d’un fruit à la place du fromage blanc fruits rouges
	+ Jeudi 27 juillet : choix du menu « salade de tortis BIO, jambon, tomate et maïs)
* Semaine n° 31 :
	+ Vendredi 4 août : choix du menu « colin beurre sauce blanche » et purée pomme de terre en accompagnement
* Semaine n° 32 : Supprimer la semaine car tous les restaurant scolaire sont fermés sur Villeneuve Tolosane
* Semaine n° 33 : Supprimer la journée du lundi 14 août car tous les restaurants scolaires sont fermés sur Villeneuve Tolosane
* Semaine n° 34 :
	+ Vendredi 25 août : positionnement d’un mixage légume/féculent : haricots beurre et riz
* Semaine n° 35 :
	+ Lundi 28 août : positionnement d’un fruit au goûter à la place du jus d’orange.