

Chers parents,

En tant que parents élus, Céline Noë et moi-même Béhija Smida avons assisté à la réunion commission des menus.

Étaient présents : deux élèves de CM2 (qui ont aussi consulté les élèves des autres classes), la maman d'un des 2 enfants, la diététicienne (Mme Tournère) et le Directeur d'exploitation (M. Moreau) de Coté Restauration, la Directrice Générale des Services de Gravigny, Mme Vallin (qui gère la cantine et les encadrants cantine), la responsable de cantine à l'école et une agent de cantine, deux ATSEM et la responsable facturation, Mme Defever.

Mme Dameron, l'adjointe en charge de l'enfance et affaires scolaires était absente.

Cette commission a pour but de faire part des remarques et d'apporter des améliorations à la prestation mais aussi d'examiner les menus proposés pour les semaines à venir (jusqu'à fin septembre) voire à demander des changements dans les menus proposés.

Voici les points abordés et les réponses apportées :

- **Nombre d'élèves** déjeunant à la cantine : environ 100 en maternelle et environ 200 en primaire. Les plats sont envoyés au grammage près pour le nombre d'élèves étant inscrits.

- **Viande et produits utilisés** : Coté restauration est une cuisine centrale, les repas sont préparés par un cuisinier. Il s'agit d'un menu unique mais l'équipe rencontre l'ensemble des clients pour améliorer et ajuster leur offre. Ils travaillent avec des producteurs locaux pour la viande, les fruits et les légumes. Les produits laitiers sont AOP. Concernant la viande, ils achètent la bête entière. Dans les menus, cet animal est donc utilisé sur deux semaines : les enfants ont d'abord les morceaux qui vont cuire lentement en ragoût (ex. : bœuf en daube) et la semaine suivante ceux qui ont besoin d'une maturation plus importante et d'une cuisson rapide (ex. chiffonnade de bœuf). Cela permet aux producteurs de vendre une bête entière.

- **Menus végétariens** : il y a un menu végétarien par semaine (le mardi). Les enfants ont demandé à ce que cela soit moins mais la diététicienne a répondu que ce sont des directives nationales et qu'ils ne peuvent faire autrement dans le cadre d'une restauration scolaire. Les repas vont être repensés pour les rendre plus attraitifs (omelette/frites par exemple)

- **Repas de fin d'année** le lundi 26 juin, sûrement des hot-gogs pour répondre à la demande des enfants.

- **Repas à thème** : les enfants ont réclamé plus de repas à thème. Il y en a 2 de programmé, le 25 mai, camarguais, et le 28 septembre oriental. Il n'est pas possible de fournir des hamburgers, car la réglementation sur la viande hâchée est très stricte et que le résultat gustatif, avec des steacks très cuits, ne serait pas satisfaisant.

- **Aliments sont trop cuits et secs** : le souci viendrait du réchauffage à l'école. Les fours sont petits et ne sont plus adaptés. La mairie passe commande de nouveaux fours, l'achat a été budgétisé, selon la disponibilité chez le fournisseur, ils pourraient être rapidement installés.

- **Découpe de la viande parfois difficile** : en maternelle : les ATSEM soulignent que la viande de bœuf, en particulier est souvent dure à couper (surtout avec 100 enfants). Coté Restauration propose une présentation type chiffonnade en fines tranches. Les ATSEM pensent aussi à découper avant de servir et peut-être à s'équiper de couteaux plus adaptés.

- **Les régimes végétariens/alterntifs** : pour Coté Restauration c'est un repas sans chair animale, ni viande ni poisson.

- **Manque de pain** : certains jours, il n'y a pas assez pour donner deux morceaux aux enfants (les recommandations seraient un seul morceau puisque cela fait environ 40 g, soit 1 baguette pour 8 enfants et une pour 4 adultes). Coté Restauration peut en donner davantage si c'est précisé lors de la commande. La diététicienne recommande de servir le pain pendant le repas, c'est ce qui est déjà fait.

- **Dessert** : certains gâteaux étaient lourds (gâteaux de type moelleux) : Coté Restauration va revoir la recette. Les enfants valident les gâteaux roulés et les tartes.

- **Utilisation des stocks tampon** : régulièrement avant les vacances scolaires.

- **Sorties scolaires** : Côté restauration aimerait être prévenu 3 semaines avant, pour anticiper le nombre de menus et adapter au plus juste les commandes. Mme Vallin va se rapprocher de mme Bertrand pour lister les sorties de fin d'année.

Sachez aussi que le personnel de cantine a aussi une fiche qui lui permet de signaler des problèmes.