



Grosly, le 13 décembre 2024

## **COMPTE-RENDU**

### **COMMISSION DES MENUS DU 9 DECEMBRE 2024**

N/Réf. : 241213-15 JBT > Membres de la Commission des Menus

---

Présence de :

- Mme BULLETT Jeannette, Responsable du Pôle Logistique, Restauration et Entretien,
- Mme AGUILAR Cristina, Cheffe ELIOR,
- Mme AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR,
- Monsieur LEMARIÉ Mathis, Apprenti Responsable de Secteur ELIOR.

Parents d'élèves absents :

- Parents d'Elèves des Glaisières,
- Mamans et Papas des Glaisières,
- PIML (école maternelle Marie Laurencin),
- PLAD (école élémentaire Alphonse Daudet).

Les menus pour la nouvelle période du **06.01 au 07.03.2025** sont présentés.

Malgré les normes et les fréquences recommandées concernant les produits frits, nous décidons de maintenir les frites / rösties / potatoes une fois par semaine afin de donner satisfaction aux enfants, notre priorité première.

A cet effet, la nouvelle friteuse a été livrée le 05.12.2024 au restaurant scolaire des Glaisières ce qui permet depuis de produire des fritures sur place et servies fraîches.

Toutefois, il est à noter que pour ne pas priver les élèves de mets appréciés, la Cheffe avait décidé de produire les frites / rösties / potatoes en cuisine centrale et de les livrer vers le satellite des Glaisières et ce, depuis le mois d'octobre.

Je joins à ce compte-rendu un document afin de vous permettre de mieux comprendre la construction des menus.

Pour information :

- Le menu du 05.02.2025 sera un test avec la choucroute.
- Le menu du 19.02.2025 sera également un test avec la fondue de poireaux.



REPUBLIQUE FRANCAISE

**MAIRIE DE GROSLAY**

Nous avons eu des modifications de menus sur la dernière période en raison de difficultés liés aux fournisseurs (ruptures de produits ou problèmes d'approvisionnement) et nous continuerons certainement d'avoir des remplacements mais toujours avec des aliments équivalents au menu initial.

**Petits retours d'expériences sur la dernière période du 30.09.2024 au 03.01.2025 :**

Les plats tests tels que le gâteau de semoule (Halwa), chou de Bruxelles n'ont pas fait l'unanimité auprès des jeunes convives.

D'une manière générale, les entrées crudités notamment le test avec la salade colombienne ne sont toujours pas appréciés par la majorité des élèves hormis les carottes râpées, les tomates, les œufs mayonnaise qui ont toutes les faveurs des enfants.

En revanche, les tartines à la mousse de chou-fleur ont été appréciées dans l'ensemble.

Pour mémoire, la prochaine commission « Menus » aura lieu le **lundi 10.02.2025**.

Jeannette BULLET  
Responsable du Pôle  
Restauration & Entretien