



Grosly, le 20 février 2025

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 10 FEVRIER 2025

N/Réf. : 250220-03 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Madame BULLETT Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame PASQUIER Nadeige, Coordinatrice ACM La Farandoline,
- Madame BEN SALEM Mona, Directrice Action Jeunesse et Coordinatrice sites des Glaisières,
- Madame FERREIRA Sonia, ATSEM de l'école maternelle Marie Laurencin,
- Madame VIEIRA Allison, ATSEM de l'école maternelle Les Glaisières,
- Madame AGUILAR Cristina, Cheffe ELIOR,
- Madame AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR,
- Monsieur LEMARIÉ Mathis, Responsable de Secteur ELIOR.

Listes des parents d'élèves présents :

- Mamans et Papas des Glaisières, représentée par Madame RODRIGUES-BENTO,
- PLAD (école élémentaire Alphonse Daudet), représentée par Madame KEHILI.

Liste des parents d'élèves absents :

- Parents d'Elèves des Glaisières, excusée,
- PIML (école maternelle Marie Laurencin).

Avant la présentation des nouveaux menus, Madame BULLETT fait un tour de table afin d'évoquer les observations / dysfonctionnements / réclamations :

- Madame KEHILI signale qu'il y a encore des retards pour les CM2 de l'école Alphonse Daudet. A cet effet, Madame PASQUIER précise que les retards sont résolus depuis la mise en place de rotations avec les différentes classes. Les plannings permettent aux enfants de déjeuner durant 20 à 30 minute par service.
- Madame RODRIGUES-BENTO fait remarquer que ce système n'est plus respecté depuis quelque temps concernant la pause méridienne aux Glaisières. Madame BEN SALEM précise qu'il n'est pas nécessaire de maintenir ce système de roulement en raison du nombre d'effectifs moins important que sur l'école Daudet et de la configuration des services.
- Nous précisons que la grande majorité des enfants ne souhaitent pas être servis en légumes. Cependant, lors du service, la composition d'une assiette est impérativement respectée, à savoir une viande **ou** un poisson + un féculent **et** des légumes.
Les grammages sont respectés pour chaque composante du menu. Une pesée quotidienne est effectuée.



- Concernant les élèves de maternelle, les ATSEM nous informent que :
 - o Les viandes émincées posent des difficultés pour le respect des grammages en raison de la variabilité des morceaux. Dans le souci de garantir une diversité des repas, nous proposons des viandes sous différentes formes (entières, émincées, hachées, boulettes, etc.). Cependant, les viandes entières peuvent être plus difficiles à consommer pour les élèves de maternelle. De plus, la découpe réalisée par les ATSEM entraînerait une perte de temps considérable.
 - o Les pizzas sont difficiles à manger en raison de l'épaisseur de la pâte. Pour y remédier, Mme AGUILAR propose une alternative en utilisant de la pâte feuilletée. La pâte à pizza fournie est trop épaisse. Un test sera effectué lors de la préparation des prochaines pizzas.
 - o Les salades vertes sont fréquemment servies, mais elles accompagnent les plats riches tels que les pizzas, les quiches, les lasagnes, les brandades de poisson, les hachis parmentier, les crêpes, etc.
Mme AGUILAR a pris en compte cette observation et propose de la remplacer par des poêlées de légumes, haricots verts, etc.
- En ce qui concerne les entrées, les élèves expriment une nette préférence pour les salades de maïs, de concombres, de tomates, de betteraves, les carottes râpées et les œufs mayonnaise. Nous prenons en compte leurs goûts dans l'élaboration des menus. Cependant, nous avons également la responsabilité de diversifier les repas.

Les menus pour la nouvelle période du **10.03 au 02.05.2025** sont présentés.

Nous tenons à rappeler que la collectivité et Mme AGUILAR réaffirment leur engagement à maintenir la présence de frites / rôties / potatoes une fois par semaine afin de satisfaire les enfants et ce, malgré les normes GEMRCN et les recommandations concernant les produits frits.

A cet effet, le GEMRCN donne la définition suivante pour les produits frits :

"Il s'agit des aliments panés à frire ou à rissoler, ou des aliments pré-frits à réchauffer ou à cuire, servis en plat principal ou en garniture d'accompagnement, et non en entrée".

"Les aliments concernés peuvent être par exemple les beignets, les cordons bleus, les aliments panés (steak du fromager, poisson pané, escalope viennoise, ...), les frites, les pommes de terre rissolées, les pommes dauphine, les pommes duchesse, les beignets de légumes".

Cette catégorie est limitée à 4 maximum sur 20 repas successifs.

Cependant, la distinction principale, dans notre situation, va se faire en fonction de la cuisson. Mme AGUILAR utilise une cuisson au four pour les beignets de poisson, sticks de poisson, cordons bleus, nuggets de poisson qui ne correspond pas à une méthode de friture ou de rissolage, qui est généralement utilisée pour ces types de plats.

Dans nos menus, les produits qui rentrent dans la catégorie de cuisson à la friteuse sont les acras de morue, beignets de calamar, pommes smile, pommes frites, potatoes.

Par ailleurs, l'équilibre nutritionnel suivant le GEMRCN s'applique uniquement sur la première ligne des menus, en gras.

Dans le cadre de ces nouveaux menus, les décisions suivantes ont été prises :



- La production de coleslaw sera maintenue afin d'offrir des entrées variées avec une composition enrichie en carottes par rapport au chou.
- Les yaourts naturels sans sucre, peu appréciés par les enfants, seront retirés du menu en raison du gâchis conséquent observé lors de leur service.
- Pour réduire le gaspillage en maternelle, les produits laitiers seront désormais proposés comme suit (*indiqué en gras sur les menus*) : un yaourt les lundis et jeudis, suivi du fromage à la coupe les mardis et mercredis, et un fromage emballé les vendredis.
Les élèves élémentaires continueront à avoir le choix entre le yaourt et le fromage.
- Les plats expérimentaux à venir :
 - Poireaux en béchamel le 27 mars,
 - Taboulé aux légumes le 1^{er} avril,
 - Filet de colin sauce aigre douce le 21 avril.
- La corbeille de fruits reste principalement composée de pommes, oranges, bananes qui ont la préférence des enfants. La collectivité souhaite néanmoins que des fruits de saison soient fournis aussi souvent que possible.
- A partir du 10 mars prochain, les frites seront servies avec du ketchup ou de la mayonnaise, limitées à un seul stick par enfant.
- Des gâteaux « maison » seront préparés le plus souvent possible durant les vacances scolaires que ce soit pour les desserts ou pour les goûters.

Retours d'expériences sur :

- Le menu du 5 février 2025 incluait un test avec la choucroute. L'expérience s'est avérée non concluante et nous avons décidé de retirer ce plat de nos menus.
- Le menu du 19 février 2025 était également un test avec la fondue de poireaux, qui n'a pas donné les résultats escomptés. Néanmoins, nous proposerons le 27 mars 2025 des poireaux en béchamel afin d'offrir une nouvelle approche de ce légume et de permettre à nos convives de le découvrir sous une autre forme.

Remarques de la liste des **Parents d'élèves des Glaisières** avec nos réponses en vert :

Points généraux :

- Portions : de l'avis général des enfants, les parts de pizza servies le 3 février étaient trop petites. Beaucoup ont signalé avoir encore faim après le repas.
Les pizzas et la salade verte étaient servies en respectant les grammages établis. Les enfants peuvent demander un supplément, à condition d'avoir terminé leur assiette.
- Vinaigrette : La salade est souvent trop assaisonnée. Serait-il possible de proposer la sauce à part, comme nous l'avons déjà demandé à plusieurs reprises ?
Une légère touche de vinaigrette est proposée aux élèves du primaire, qu'ils peuvent retirer selon leur préférence. Pour des raisons logistiques, la restauration ne peut pas offrir de vinaigrette séparément dans les selfs.
Les enfants de maternelle n'ont pas de vinaigrette dans leur salade et sont servis par les ATSEM sur demande.



- **Grammages :** Nous aimerions mieux comprendre la réglementation en vigueur. Par exemple, les portions de nuggets semblent identiques pour les élèves de petite section et ceux de CM2, ce qui ne paraît pas cohérent. À titre de comparaison, même les menus de fast-food offrent une portion plus généreuse.

Mme AGUILAR a pesé une boîte contenant 4 nuggets d'un fast-food. Chaque nugget pèse 30 grammes, tandis que ceux fournis par ELIOR pèsent 40 grammes chacun. Les portions recommandées sont de 2 nuggets pour les élèves de maternelle et de 3 nuggets pour les élèves élémentaire, sur la base d'un poids de 20 grammes par nugget.

Concernant le grammage du GEMRCN : cette problématique a été remontée sur d'autres établissements scolaires. Il a été conçu pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants de primaires. Cependant, sur le terrain la réalité est autre (la plupart des enfants ne finissent pas leur assiette). En cuisine, nous avons l'obligation de respecter ces recommandations du GEMRCN, tant d'un point de vue nutritionnel que pour assurer la conformité des commandes de matières premières.

Soyez assurés que la collectivité et son prestataire ELIOR surveillent attentivement le respect des grammages. Notre objectif commun est de ravir les enfants et leur satisfaction est essentielle. Cependant, il est parfois difficile de répondre aux goûts de chacun de nos convives.

Observations sur les prochains menus :

- 10/03 - Tarte aux poireaux / salade : Ce plat étant le principal, une alternative serait-elle envisageable pour les enfants qui n'aiment pas les poireaux, afin d'éviter du gaspillage et des enfants qui auront faim ?
S'agissant du menu végétarien, la tarte sera remplacée par une quiche végétale et la salade par une poêlée de haricots verts.
- 11/03 - Sauté de porc au pamplemousse et 21/03 - Blanquette de colin sauce pomme : Le mélange sucré-salé peut être difficile à apprécier pour les enfants. Avez-vous des retours positifs sur ces plats ?
Il s'agit de plats expérimentaux dont les noms sont exotiques. Ces mets ne seront pas excessivement sucrés-salés afin de convenir au palais des enfants et ne contiendront pas de morceaux de fruits.
- 27/03 - Poireaux béchamel : Les poireaux étant peu appréciés des enfants, ne risque-t-on pas un important gaspillage ?
Il est important que les enfants comprennent et découvrent qu'un même produit peut être préparé de diverses manières. Cela concerne un plat test.
- Semaine du 31/03 au 04/04 : Les carottes apparaissent deux fois dans la même semaine (carottes/brocolis et petits pois/carottes). Serait-il possible d'introduire un peu plus de variété ?
Nous conservons ces légumes qui sont très appréciés des enfants.
- 17/03 et 08/04 - Association pâtes / haricots verts : Pourrait-on envisager des pommes de terre sautées à l'ail à la place, qui se marient bien avec les haricots verts ?
Cette association est toujours plébiscitée par les enfants, tandis que les plats préparés avec de l'ail sont généralement moins appréciés.
- 03/04 - Menu végétarien (petits pois/carottes) : Avez-vous eu de bons retours sur ce plat ? Il n'y a ni alternative ni source de protéines, ce qui nous interroge sur l'équilibre nutritionnel du repas dans le cas où ils sauteraient le plat principal.
Ce plat est relativement bien consommé. Tous nos plats végétariens garantissent plus de 10 grammes de protéines par portion (cf. documentation sur nos plats végétariens joint à ce CR).



Autres points d'interrogation :

- Disponibilité des fruits : Sont-ils bien proposés chaque jour ? Certains enfants allergiques au lait n'ont parfois pas d'alternative en dessert.
Oui, les fruits sont bien proposés chaque jour, offrant ainsi une option saine et nutritive. Toutefois, pour les enfants allergiques au lait, il est essentiel d'établir un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) afin de garantir leur sécurité alimentaire et de respecter les responsabilités liées à leur prise en charge.
- Goûters : Ils n'apparaissent plus au menu. Serait-il possible de les réintégrer ?
Les goûters n'ont jamais été présents dans nos menus jusqu'à présent. Toutefois, un goûter typique se compose des éléments suivants :
 1. Produit céréalier : pain + pâte à tartiner ou confiture ou fromage à tartiner ou gâteaux emballés ou « maison ».
 2. Produit laitier : yaourt ou petit morceau de fromage ou lait.
 3. Produit fruitier : fruits frais ou compote.
- Sauces à part : Nous insistons encore une fois sur l'importance de proposer les sauces à part. Beaucoup d'enfants n'aiment pas les sauces et finissent par ne pas manger leur plat.
Nous nous assurons que les élèves qui n'apprécient pas les sauces puissent profiter de leur repas sans contrainte. Nous veillons à respecter cette demande et à toujours servir les sauces sur le côté, à la demande des enfants.

Nous comprenons l'importance de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants, mais nous pensons que certains plats peuvent être trop éloignés de leurs habitudes gustatives, ce qui entraîne un refus de manger et donc du gaspillage. Nous rappelons que, pour certains élèves, la cantine représente le seul repas équilibré de la journée.

Il est en effet primordial que les enfants découvrent de nouvelles saveurs. L'exposition à une variété d'aliments peut élargir leurs horizons gustatifs et favoriser des habitudes alimentaires saines. Nous sommes tout à fait conscients que pour certains élèves, la cantine représente le seul repas équilibré de la journée. Il est donc essentiel pour nous d'encourager les enfants à une approche alliant découverte culinaire et respect des préférences alimentaires ayant pour but de réduire le gaspillage tout en leur permettant de bénéficier d'une alimentation nutritive et variée.

La prochaine commission « Menus » aura lieu le **lundi 14.04.25, à 14 h 00** (période du 05.05 au 04.07.25 = 9 semaines),

Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Restauration & Entretien