

COMPTE RENDU LIPE DE LA COMMISSION DES MENUS DU 16 SEPTEMBRE 2021

PRESENTATION

- Bilan de juillet à Septembre 2021
- Refonte complète des menus
- Mise en avant des produits labélisés
- Zoom sur les recettes, focalisation sur l'origine viande et poisson
- Revue du site de la ville avec des informations sur 1 mois
- Plus d'animations
- Plus d'information sur les ingrédients
- Fourniture des recettes

UNE APPROCHE PLUS RESPONSABLE

- 4 visites sur le terrain avec les représentants de parents
- Communication avec les enfants pour voir un déjeuner de bout en bout
- Mise en place de CR commissions menu pour plus de transparence (C'est prévu pour décembre)

Loi EGALIM : MISE EN PLACE AU 01/01/22

(Loi qui prévoit 50% des produits durables et 20 % de produits bio)

- Mise en place d'une certification et labellisation.
- Ecocert = produits bio et labellisés.
- Il y a 2 diététiciens garants de la qualité nutritionnelle des menus proposés.
- Courbevoie est en bonne place et a une bonne politique car la ville propose aujourd'hui 27% de produits bio et 55% de produits durables.
- Amélioration de la pagination des menus en valorisant l'approche responsable.
- Maintien et renforcement des actions de lutte contre l'obésité infantile en supprimant le sucre des compotes, en intégrant les fruits secs en alternant le sucre et la confiture pour accompagner les laitages.

ORIENTATION 2021 / 2022

- + de plats cuisinés
- ↗ des fruits bio et de saison
- + de pâtisseries maisons
- - de sucre ajouté dans les repas et goûter
- Intégration de farines complètes ou semi complètes (ex: cake à l'épeautre, pâte semi complète...)
- Intégration 1 fois par mois de plats régionaux
- Réalisation d'enquêtes de satisfaction auprès des enfants
- Publicité dans Courbevoie MAG avec un article en double page sur la restauration à l'école

ANIMATIONS A VENIR

- **5 oct : plat régional la Normandie** avec modification du fromage tomme noire remplacé par du camembert et info sur le dessert pomme avec nappage caramel (celui-ci sera à la demande de l'enfant)
- **Du 11 oct au 15 oct : semaine du goût « semaine tous fous du goût »** avec la thématique des épices et herbes fraîches. Les cantines seront décorées. Présence de jeux et de cadeaux.
- **29 oct : Halloween** : la recette de la salade de fruits de l'enfer nous sera communiquée ultérieurement.
- **11 nov : saveur d'outre-mer** : accent mis sur le fromage blanc où le saupoudrage de la coco râpé sera à la demande de l'enfant. Proposition de faire une visite des représentants des parents d'élèves ce jour-là (date à caler).
- **27 nov : la Savoie** : proposition de 2 plats en fonction du régime alimentaire des enfants tartiflettes aux lardons ou gratin dauphinois
- **2 déc : Réalisation du menu avec les enfants de Marcel ACHARD** autour de 3 ateliers comment c'est fait, quel outil, le grammage... Confection du menu. A la fin : remise de diplôme de participation
- **25 nov : la Bretagne** : réflexion pour changer le petit suisse sucré par un laitage plus 'breton'
- **16 déc : repas de Noël** : toujours en cours d'élaboration...

RETOURS SUR LES CYCLES PRECEDENTS

Les gros succès : Kebab, Fish burger menu mexicain, menu fraîcheur et menu italien
Succès mitigé sur le menu JO à cause du cake "Kasutera"

Menu de rentrée : Pizza fraîche aux légumes de saison a été très apprécié des enfants

- Proposition d'apporter plus d'informations sur les sauces
- Visites centre de Rueil et cuisine centrale / portes ouvertes avec une visite de la cantine le même jour (dates à caler en novembre).
- Demande que les CM2 participent à la commission des enfants en réalisant un repas.
- Demande de prise en charge d'une collation matinale faisant suite à un article de presse à Colombes : ce ne sera pas fait car cela va en l'encontre des préconisations contre l'obésité infantile.
- Demande d'avoir des plats végétariens avec moins de saveurs exotiques en cours de réflexion.
- Idée : le sucre sera toujours mis à part, dans la mesure du possible, avec la possibilité de ne pas le consommer
- Varier les fruits en proposant des fruits de saison en évitant toutefois les redondances.
- Intégration de fruits secs 1 fois par mois.
-

LE GASPILLAGE

- Mise en place de tables de tri, poubelles intelligentes (qui pèsent les aliments)
- Animation autour du gaspillage.
- *La LIPE propose que des photos soient prises avec indication de quantités gaspillées et qu'elles soient exposées dans la cantine afin de sensibiliser les enfants au gaspillage.*
- Les denrées non périssables seront gardées pour les proposer au goûter comme par exemple un pain non entamé, des compotes.....et éventuellement la redistribution de ces denrées à des associations.
- Pour éviter le gaspillage : revu de la quantité de gâteaux, fromage plus de fruits moins d'apport de lipides.

- Définition du grammage en fonction de la population maternelle ou élémentaire tout cela en respectant un tableau grammage/produits
- Mise en place de recette simple avec des produits simples avec mise en place d'animation à l'école telle que « comment sont produits les légumes ? »

RETOURS SUR LES QUESTIONS POSEES PAR LES REPRESENTANTS DES PARENTS D'ELEVES (RPE)

- L'entrée du 19 nov (à base de chou) : Le chou sera inversé avec l'entrée du lundi suivant (céleri)
- Demande de fruits plus mûrs (car plus faciles à manger): L'idée que les fruits servis le mardi soient réceptionnés le vendredi par ELIOR puis remis à l'école le lundi pour être servis le mardi.
- Demande de l'école Européenne (EE) que les menus soient écrits en anglais : pas prévu pour l'instant et surtout pas faisable sauf si une personne de l'EE prend en charge. Une idée est soulevée que la traduction pourrait être faite pendant les NAP.
- Demande de la signalisation des produits allergènes sur l'application "Bon App" : l'application "Bon App" n'est plus recommandée, **il est recommandé d'utiliser le site de la ville pour avoir les informations les plus précises et à jour <https://www.ville-courbevoie.fr/152/restauration-scolaire.htm>** .
- Une demande est faite pour qu'il y ait des repas vegan, ou végétarien pour les familles qui le souhaitent: Ce type de repas n'est pas faisable à la demande. Aujourd'hui, il a déjà un jour par semaine végétarien. Il est aussi rappelé que par exemple s'il y a des pâtes sauce Bolognaise, la sauce est servie à part.
- A Jean de la Bruyère, les CM2 mangent en dernier et manquent de temps pour déjeuner.
- A Anatole France, les CM2 n'ont pas eu de frites la semaine dernière mais des haricots verts. Il est demandé que le grammage soit revu : Cela dépend peut-être d'un effectif supérieur aux prévisions. Ce point va être vérifié.
- Demande en maternelle que les animateurs (1 pour 2 tables) puissent aider les enfants tout en sachant qu'il y a une ATSEM par table.
- Demande que les sauces vinaigrettes soient servies à part : Impossible à mettre en œuvre car trop de contraintes et cela va à l'encontre de l'anti gaspi.

PROCHAINES DATES DE LA COMMISSION MENUS

- 13 décembre 2021 pour la période de janvier à mars 2022
- 14 mars pour la période d'avril à juin 2022
- 13 Juin pour la période de juillet à septembre 2022

LA LIPE NE MANQUERA PAS D'ANALYSER LES MENUS ET FAIRE REMONTER VOS QUESTIONS ET REMARQUES À CHACUNE DES COMMISSIONS MENUS ET VISITES ORGANISÉES AVEC LA MAIRIE

Le compte-rendu officiel de la Mairie sera prochainement disponible en bas de la page des menus ici :

<https://www.ville-courbevoie.fr/2175/les-menus-du-mois.htm>