

Parents représentants des établissements : Mme RHIAHI, collège Jean Perrin ; Caroline PREVOST, école sorbier ; Gaele MAURUGEON, école sorbier ; Chaimae EL IDRISSE BOUKHRIS, école tourelles ; Kenza SOULIER, école Lesseps ; Carole DAVID, collège Henri Matisse ; Caroline FLEYGNAC, école Lesseps ; Charles MEURER, collège Jean Perrin ; Élodie FEHRNBACH, école vitruve/riblette ; Clémentine ARROU-VIGNOD, école bidassoa ; Marion MAVIN – CARILLOT, école surmelin ; Benoit SALLUSTRO, école ménilmontant ; Laure SALVAT, école Pelleport ; Yann Lharidon, collège JBC ; Adrien COLBOC, école ménilmontant ; Florent HERRERO, élu mairie du 20^e ; Leila KESEN, collège Doisneau ; Stéphanie JAILLET, collège Doisneau ; Carmen SANCHEZ, 103 Gambetta ; Irene MORAGLIO, école retrait ; Fadila OUKACINE, école vitruve/collège Henri Matisse, Sophie LAUTH, école bidassoa ; Charlotte CORNIC, école 8 pierre foncin.

CDE20 : **Grégory MECHE**, Directeur général, **Adil BOUSSETTA**, Directeur de l'Exploitation **Angèle ERNOULT**, Diététicienne et Responsable du pôle nutrition-culinaire **Marie-Dominique TATARD-SUFFERN**, Chargée de projet Alimentation durable, Transition écologique et Expérimentation, **Constantin DUTARD**, Secrétaire Général

ORDRE DU JOUR

- Une restauration engagée
- Les nouveautés de la rentrée
- Présentation des menus de fin d'année
- Les goûters
- Dégustation de produits végétariens

1. Une restauration engagée

Nous avons présenté les chiffres clés liés au Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, ainsi que nos engagements en matière de durabilité et d'éducation alimentaire.

2. Les nouveautés de la rentrée

- Bar à épices : le poivre et les herbes de Provence étant peu utilisés, ils seront remplacés par des épices plus parfumées (par exemple du cumin ou des mélanges d'épices) afin de donner davantage de goût aux plats et prendre en compte les retours des collégiens. Un test avec de nouvelles épices va être effectué auprès des collégiens, afin d'identifier les épices qu'ils apprécient le plus.
- Jetons mixtes et végés : les jetons se décolorent rapidement et deviennent blanc, ce qui rend leur usage difficile.
- Présentation de petite faim / grande faim : cela permet à chaque enfant de manger à sa faim et de limiter le gaspillage alimentaire. Elle est en place dans toutes les écoles et collèges.

3. Présentation des menus de fin d'année

- Revoir la dénomination de certains produits, notamment les « grignottes » de poulet, qui posent question, nous allons voir avec notre fournisseur. IDEM pour le suprême pané végétal, plutôt mettre « pané végétal ».
- Le jeudi est une journée plutôt sportive pour les collégiens, il faut donc des menus complets et consistants. Nous rajoutons du sauté de bœuf sur le menu du 27/11 pour les collégiens, afin de compléter les apports.
- Nous rajoutons une entrée au menu du 17/11, pour tout le monde, pour un menu plus complet. Il s'agira d'œufs durs bios.

- Le menu du 8 décembre est à revoir → le lien entre les boulettes de jacquier venant de loin, et la journée mondiale du climat pose question.
- Questionnement des parents sur la texture du risotto aux champignons : très bon, mais aspect moyen « pâte » → nous allons revoir avec nos agents.es la manière de servir avec les louches. Effectivement nous savons que le visuel joue beaucoup sur l'appétit de l'enfant.
- Nous allons retirer le sucre pour les maternelles, et remplacer les sachets de sucre de canne par du sucre blanc de betterave bio en vrac, avec un doseur qui permet de servir la quantité juste de sucre (environ 5g).
- Souhait des parents d'être destinataires de la lettre d'information hebdomadaire que nous envoyons à nos offices et aux directeurs d'établissement. Cela leur permettrait de mieux connaître les menus et de préparer leurs enfants à ce qu'ils vont manger, dans une démarche pédagogique.
- Nous allons faire une communication générale sur la réchauffe et le maintien en température dans les offices.

4. Les goûters

Nous avons échangé autour des goûters à partager, testés sur les 2 premières semaines de la rentrée.

- **Bilan** : les enfants y sont globalement favorables. Les retours des animateurs sont partagés : certains apprécient la nouveauté par rapport au pain traditionnel, d'autres estiment que cela génère plus de travail.
- **Évolutions prévues** : nos fournisseurs travaillent des cakes à partager, à façon pour nous, afin de pouvoir en proposer en alternative du pain, sur quelques goûters.
- **Équilibre nutritionnel** : les goûters couvrent correctement environ 15 % des besoins journaliers d'un enfant de maternelle.
- **Propositions des parents** :
 - Varier les farines (pain aux graines, complet, etc.).
 - Éviter d'associer deux produits sucrés (ex. confiture + compote, ou viennoise + compote) afin de limiter les apports en sucres rapides.
- **Rappel** : la composition du goûter est pensée en cohérence avec celle du déjeuner.

5. Dégustation de produits végétariens

- Test de lardons végétariens.
- Test de carpaccio de pois chiche, qui pourrait être proposé comme alternative de « charcuterie végétarienne » pour le menu raclette de décembre.

Retours divers des représentants des parents d'élèves :

- Maternelle Surmelin / Riblette / 103 Gambetta : les alternatives végétariennes ne sont pas proposées aux enfants. → Se rendre sur ces 3 écoles pour vérifier que l'alternative végétarienne est bien proposée dès le début et tout au long du service. Voir avec chargées de secteurs concernées
- École 103 Gambetta : signalement que les enfants mangent régulièrement froid. Une vérification sera faite auprès des agents de l'école et de la chargée de secteur. **Visite prévue avec la chargée de secteur Sandra ZANNOU, vendredi 26/09.**

Prochaine commission menu : Mardi 25 novembre de 18h30 à 21h