

## Compte rendu de la commission des menus

Du 6 février 2024

### Participant.e.s

**Parents représentants des établissements** : 40 Pyrénées, 68 Vitruve, 16 Riblette, Reisz, 22 Métra, Dolto, 29 Métra, 291 Pyrénées, Cour des Noues, 68 Vitruve, Josseaume.

**CDE20** : Le directeur Grégory Mèche, Aline Weber, Directrice de la Restauration et de l'Innovation, Adil Boussetta, Directeur de l'Exploitation, Marie-Dominique Tatard-Suffern, Chargée de projet Alimentation Durable, Transition Ecologique et Expérimentation, Katia Renaudin, Responsable de la communication, Yasmine Toubal, alternante en communication, Jason Lacquehay, alternant diététique et nutrition, Camille Blot, Alternante chargée de projet approvisionnement Durable et expérimentation.

### Ordre du jour :

- Retour sur les menus de janvier et février,
- Étude des menus de mars et avril,
- La nouvelle charte graphique des menus,
- Bilan des animations de la semaine de l'Éducation du 22 au 26/01 (visite de ferme, de la cuisine centrale, sensibilisation antigaspi et saisonnalité dans les écoles...)

### Retours sur les menus passés (décembre-janvier)

- **Un quatrième dessert maison couronné de succès** : crêpes et pâte à tartiner, une vraie réussite !
- Les retours sur les menus passés ont été dans l'ensemble positif, sauf pour des sujets acoustiques (un parent qui a déjeuné), les boulettes végétariennes trop sèches d'après plusieurs parents.
- Une baisse de la qualité du pain a été constaté, il y a parfois pas assez de pain le midi, (certains des midis les enfants ne mangent que le pain car il n'aime pas le repas !)
- Retours positifs sur les fruits et le fromage !
- Retour à propos du riz et les pâtes, c'est assez sec et sans goût, il n'y a pas assez de sauce et il manque parfois d'un peu de cuisson.

→ CDE : *Pourtant il n'y a pas eu de changement côté cuisine ou fournisseur.*

*Le problème peut venir de la fin de cuisson et/ou du temps de réchauffe, la CDE 20 fera différents tests prochainement !*

*La CDE 20 n'a pas de circuit d'eau glacée pour casser la température.*

*On a plus souvent séparé riz / viande / sauce pour personnaliser le service. C'est un peu le revers de ces assemblages qui ne se font plus.*

*Les sociétaires pourraient porter une demande de budget pour le circuit d'eau glacée (proposition d'un parent sociétaire) pour financer le circuit d'eau glacée. C'est inscrit au PPI pour année 2024-25 confirme Grégory Mèche.*

- Les produits suivants ont été particulièrement appréciés par les enfants : pomme de terre pops, les yaourts en outre, le kebab et la pizza maison ont fait carton plein !
- Le dahl de lentilles du 15/01 a été peu apprécié au 291 Pyrénées.
  - *CDE 20 : Au 291 Pyrénées il y a un problème avec la température des fours. Le four met du temps à monter en température, le temps de réchauffe peut donc expliquer une modification des qualités organoleptiques. D'une manière générale, notre système en liaison froide et de réchauffe sur place nous obligent à adapter et à tester très régulièrement nos modes opératoires. Il y a également dans cet office des sujets d'organisation de service / heures d'arrivée des enfants.*

Nous avons eu également un problème avec les lasagnes aux légumes qui étaient aux lentilles, pourtant la CDE 20 avait commandé des lasagnes « légumes du soleil.

→ *CDE 20 : Cela est dû à un problème de fournisseur (C'est un produit de substitution)*

Par ailleurs, la CDE 20 travaille continuellement sur l'amélioration des recettes végétariennes et sur la formation des cuisinier.e.s. accompagné.e.s par des chef.fe.s pour adapter les recettes à nos modalités de production.

Notre pôle communication travaille sur les intitulés des plats pour éviter les confusions.

La CDE 20 a toujours pour projet de **produire un livret de 40 recettes** en commun avec les CDE de Paris.

**Préparation dès maintenant, l'alternative végétarienne quotidienne dans les collèges.**

Proposition de parents : affichage des menus du jour dans les réfectoires (exemple : panneau à la craie). « Le repas commence avant en communiquant sur le menu. »

→ *CDE 20 : l'information et les échanges sur les menus se doivent d'être portés conjointement par la CDE20 et la CASPE.*

*Cependant, à la CDE20 nous réfléchissons pour améliorer les dispositifs d'affichage et améliorer la communication avec les convives.*

La CDE 20 va prochainement diffuser un questionnaire de satisfaction auprès des enfants. Le canal de diffusion en est cours de réflexion.

## **Etude des menus mars – avril**

### **Informations diverses de la CDE 20**

→ Pour le budget mars, nous avons eu un coût denrées de 500 000 €.

→ À partir du mois de mars, la CDE 20 proposera 2 gâteaux maison par mois comme des cakes classiques à la vanille, au chocolat ou aux fruits.

→ La CDE 20 est fière de vous annoncer dans la poursuite de ses engagements que l'ensemble des achats de bœufs seront désormais labellisés bio, d'origine française et produits localement.

→ La CDE 20 favorisera le poisson **frais** avec cuisson à la sonde plutôt que le surgelé afin d'avoir de meilleures qualités organoleptiques (goût, odeur, texture, aspect).

\*Petite exception pour les poissons panés qui sont très appréciés des enfants.

### **Remarques et questions des parents**

- Pourquoi il n'y a pas de sauce sur le poisson frais du mois d'avril ?

→ *CDE 20 : La sauce n'est pas décidée à l'avance car on ne sait pas quel type de poisson il y aura. La mention « sauce maison » sera désormais indiquée.*

- Quels fruits de saison seront proposés ?

→ *CDE 20 : Nous verrons en fonction de ce que les productions donneront, nous ne savons pas pour le moment.*

- Echanges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, sur la réutilisation des fruits par exemple
  - *CDE 20 : Des tables de troc réfrigérées ont commencé à être déployées (5 pour le moment) dans différentes écoles afin de permettre les échanges de denrées durant le repas.*
  
- Question sur le manque de variété dans les entrées (Exemple : des basiques œufs mayonnaises).
  - *CDE 20 : Quand les écoliers prennent les entrées, les plats principaux sont froids au moment de la consommation, nous avons donc arrêté car ce n'était plus qualitatif. La CDE 20 travaille à nouveau sur des entrées froides « maison ».*
  - *La CDE 20 a augmenté la quantité de féculents et/ou des accompagnements dans les plats pour compenser et pour répondre aux envies / besoins des enfants.*

La CDE 20 a par ailleurs informé de la prochaine mise en place de la cuisson basse température : câblage / machine / protocole sécurité sont en cours d'installation ainsi que la mise œuvre du protocole Hygiène-qualité.

## **Les nouveautés**

Evolutions de la charte graphique des menus :

- Déclinaison quotidienne des menus sur les réseaux sociaux en format story (sur Facebook et instagram).

### Rappels :

- Le menu du mois est consultable sur le site web uniquement et est envoyé aux établissements scolaires avec le menu des allergènes avant chaque début de mois.
- Le menu hebdomadaire est envoyé chaque jeudi aux établissements scolaires avec une lettre d'infos

## **Retour sur la semaine de l'Education (du 22 au 26 janvier 2024)**

Présentation en image des différentes animations organisées par la CDE 20 :

- visite d'une ferme bio en Ile-de-France
- Animations sur l'alimentation durable en centre de loisirs
- Visites de la cuisine centrale, etc.

## **Prochaine commission des menus**

Proposition de la CDE 20 : pour chaque année scolaire, programmer la commission des menus le mardi qui précède les vacances scolaires.

**La prochaine aurait donc lieu le mardi 2 avril 2024.**