



## COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION MENU DU 27 mars 2019

Hôtel de Ville  
59283 RAIMBEAUCOURT

*Présents :*

- *Mme LECLERCQ : adjointe au Maire déléguée aux écoles*
- *Mme STICKER : responsable du service Enfance/Jeunesse*
- *Bénédicte CAILLOUX : assistante du service Enfance/Jeunesse*
- *M. GOBERT : Sobrie restauration*
- *Mme GOETHALS : D.D.E.N.*
- *Mme LEHNERT : D.D.E.N.*

Tout d'abord, les menus ont été validé jusqu'aux vacances d'été.

Pour cette période, il n'y aura plus de soupe pour laisser la place aux crudités et aux glaces en dessert.

Les enfants qui mangent des repas sans viande (repas de substitution) se plaignent d'avoir toujours la même chose et qu'il n'y a pas beaucoup de sauce. Les repas sont différents chaque jour de la semaine mais il est possible de retrouver un plat au cours d'une période. Pour la sauce, il y a toujours une petite sauce avec le plat. De plus les personnels ont de la mayonnaise et du ketchup.

Mme CAILLOUX a demandé s'il fallait toujours éplucher les fruits car, à la cantine Louise Michel vu le nombre d'enfants, cela prend beaucoup de temps. M. GOBERT nous a indiqué qu'il était préférable de les éplucher à cause des pesticides sauf si les fruits sont bio. Un protocole de décontamination des fruits et légumes frais a donc été mis en place.

Mme CAILLOUX a indiqué qu'il y avait un cas d'enfant allergique aux œufs entiers (possibilité de manger des plats contenant de l'œuf). M. GOBERT a demandé qu'on le prévienne lorsqu'il y aura de l'omelette au menu, de la présence de l'enfant, il mettra autre chose.

Informations complémentaires :

- lundi 29 avril : salade Waldorf composée de céleri, de raisins secs et de dés de pomme
- jeudi 16 mai : menu italien
- jeudi 6 juin : le rôti de bœuf est servi froid avec la sauce chaude
- vendredi 14 juin : salade arlequin composée de dés de concombre, de fromage et de tomate
- mardi 25 juin : purée est composée de céleri et de pommes de terre
- mardi 2 juillet : salade marocaine composée de tomates et de pois chiches

La prochaine commission se déroulera le 26 juin 2019.



## **Protocole de décontamination des fruits et légumes frais à l'eau vinaigrée en 2 étapes.**

**Etape 1 : Trempage dans une solution  
vinaigrée à une concentration de 5 %.**

**0.5 L de vinaigre**

**pour 10 litres d'eau**

**Temps de contact 15 minutes**

**Etape 2 : Rinçage à l'eau clair**