



COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 09 octobre 2019

Hôtel de Ville
59283 RAIMBEAUCOURT

Présents :

- *Mme LECLERCQ : adjointe au Maire déléguée aux écoles*
- *Mme STICKER : responsable du service Enfance/Jeunesse*
- *Mme LAVIA : assistante du service Enfance/Jeunesse*
- *M. GOBERT : Sobrie restauration*
- *M. BOULANGER : Sobrie restauration*
- *Mme GOETHALS : D.D.E.N.*
- *Mme LEHNERT : D.D.E.N.*
- *Mme DUMOULIN : Parent d'élèves élus*
- *Mme TRIZAC : Parent d'élèves élus*

Des travaux de rénovation thermique au restaurant Louise Michel ont été réalisés pendant les vacances d'été ainsi que la pose d'une clôture autour du bâtiment afin d'éviter toutes dégradations nocturnes.

L'organisation en deux services, testée en fin d'année scolaires a été reprise à la rentrée de septembre. Nous pouvons constater une baisse du bruit et de l'énerverment des enfants en cantine :

- Un premier groupe de 40 enfants part de Jules Ferry dès la fin des cours et prend son repas avec les maternels
- Un second groupe arrive au restaurant à 12h15 avec le reste des enfants (environ 70)
- Le premier service est au dessert quand le second arrive.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous avons revu à la baisse les quantités de pains livrés chaque jour au restaurant Louise Michel : cinq pains vont donc être retirés chaque jour. Par contre, deux barquettes supplémentaires de féculents ont été demandées dans chaque restaurant ainsi qu'un complément en sauce.

La semaine du goût, qui s'est déroulée du 7 au 11 octobre, a beaucoup plu aux enfants et leur a permis de découvrir de nouveaux produits. Le thème proposé était : les fruits et légumes secs. Des kits avec affiches ont été fournis pour animer cette semaine ainsi des boîtes de produits non transformés pour permettre aux enfants de les découvrir : abricots secs, pistaches,
Le Far aux pruneaux du 8 oct. a quant à lui eu peu de succès.

Les menus des vacances d'automne ont ensuite été validés puis ceux de la deuxième période scolaire allant du 4 novembre au 20 décembre 2019.

Pendant les accueils de loisirs, l'association locale de football, l'USR, organise en première semaine un stage de perfectionnement. Les participants prendront leur repas avec les accueils de loisirs. Les éducateurs du club assureront eux-mêmes l'encadrement des enfants.
A partir du 4 novembre, plus de glaces au menu mais de la soupe.

Questions diverses :

L'idée de proposer des pains spéciaux une fois par semaine a été émise : pain aux céréales, seigle, complet, Le pain étant la solution de repli quand les enfants n'aiment pas le plat, proposer un pain spécial risque de ne pas plaire non plus. De plus, beaucoup d'enfant ont des allergies alimentaires et impliquerait la mise en place de pain de substitution.
La proposition n'a donc pas été retenue.

Informations complémentaires :

- Jeudi 14 novembre : Les falafels sont des boulettes de pois chiches
- Vendredi 15 novembre : un menu estaminet est proposé avec des spécialités régionales, un kit d'animation sera proposé.
- Mardi 19 novembre : le potage St Germain est un potage de pois cassés
- Jeudi 5 décembre : le potage Crécy est un potage de carottes
- Lundi 9 décembre : le potage d'Antan est un potage de panais et de potiron
- Mardi 10 décembre : le gratin savoyard est composé de pommes de terre, de fromage et de lardons

La prochaine commission se déroulera le mercredi 11 décembre à 18h30.

Le marché de restauration arrivant à son terme au 31 décembre 2019, un nouvel appel d'offre est en cours. En fonction du prestataire retenu, la date de la commission pourra être modifiée.