



COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 5 février 2020

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*
- *Mme LEHNERT : D.D.E.N.*
- *Mme GOETHALS : D.D.E.N.*
- *Mme BLONDEAU : Parent d'élève élu*
- *M MILON : Parent d'élève élu*
- *Mme BLAISE : Parent d'élève élu*
- *M. GOBERT : Sobrie restauration*
- *M. FROMENTIN : Sobrie restauration*

Avant de démarrer la commission, Monsieur Gobert présente Monsieur Fromentin, le nouveau responsable du secteur.

Point n°1 – Retour sur la période qui se termine

Certains plats n'ont pas plu aux enfants : le chou-fleur sauce cocktail, le gratin de pomme de terre-panais ainsi que le pot au feu (la viande de bœuf est dite « noble », Sobrie a l'obligation d'en proposer une certaine quantité sur une période donnée).

Des nouveaux goûts ont été testés comme le chili végétal ou le repas chinois qui n'ont pas eu un grand succès.

Globalement, les réactions sont mitigées par rapport aux plats végétariens. Depuis le 1^{er} novembre 2019, la loi sur les menus végétariens oblige les cantines scolaires à proposer au moins un menu végétarien par semaine : pas de poisson ou de viande mais l'apport en protéine reste obligatoire. Sobrie Restauration a fait le choix de diversifier ses plats en proposant autre chose que de l'omelette ou du fromage. L'apport se fait donc par des protéines végétales en plat en non en entrée, bien que cela soit possible.

Point n°2 – Lecture des menus

Les menus du 17 février au 28 février ont été validés après remplacement du chou-fleur sauce cocktail du 21 février par de la sardine/beurre. Les enfants étant en sortie le mardi 25 février, il sera demandé aux familles d'apporter un pique-nique.

Les menus du 2 mars au 10 avril ont ensuite été validés.

Composition des prochains repas :

- Sauce Dieppoise : Cocktail de fruits de mers
- Potage crécy : Carottes
- Salade Waldorf : Céleri, pomme, raisin
- Salade Florida : Coleslaw, ananas

Informations complémentaires :

Afin que tous les parents reçoivent un menu, celui-ci sera joint à la facture envoyée au domicile.

Dernier potage servi le 9 avril.

Point n°3 - Questions diverses :

- Un éventuel repas le mercredi ? Un sondage a été effectué lors du passage à la semaine des 4 jours. Les parents n'étaient pas intéressés.
- La sauce est-elle obligatoire ? Si c'est un plat en sauce, la sauce est servie dans la barquette de viande sinon la sauce est servie dans une barquette à part donc facultative.
- Le jambon est-il sans nitrites ? Non c'est un produit tranché qui risque se détériorer rapidement. D'autres produits le sont comme la chipolata, de ce fait sa couleur tend vers le gris et donc plait moyennement.

Un repas au restaurant scolaire est proposé aux parents d'élèves de la commission-menus :

- Le jeudi 05 mars à l'école Victor Hugo
- Le mardi 17 mars au restaurant Louise Michel.

La prochaine commission se déroulera le mercredi 01 avril 2020 à 18h30.