



COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 14 Décembre 2021

Hôtel de Ville
59283 RAIMBEAUCOURT

PRESENTS :

- *Mmes STICKER, LAVIA : service Enfance-Jeunesse*
- *Mmes THERY, BLONDEAU : Parents d'élèves élus*
- *Mme DE ABREU : Sobrie restauration*

POINT N°1 – RETOUR SUR LA PERIODE QUI SE TERMINE

À la suite des remarques des personnels de cantine, certains points ont été abordés :

- Les bananes étaient trop mûres.
- Les entrées proposées sont soit des crudités soit de la soupe et une entrée chaude.
- La bolognaise végétale n'a pas plu

Mme DE ABREU va rectifier tous ces points.

Le marché de restauration a été reconduit pour 1 an renouvelable une fois.

Le personnel du restaurant Louise Michel a remarqué quelques dysfonctionnements des fours. Mme De Abreu va programmer le passage d'un technicien pendant les vacances pour contrôler tous les fours.

Les gestes barrières et les règles de distanciation sont toujours en vigueur et les protocoles respectés. L'organisation reste la même en cantine, dans la cour, à tables ou sur le trajet. Les classes restent séparées et les arrivées et départs sont échelonnés.

POINT N°2 – LECTURE DES MENUS

Après lecture, le menu de la deuxième période scolaire allant du 3 janvier au 4 février 2022 a été validé.

- Cette année, le repas du Nouvel an chinois est proposé le mardi 1^{er} février.
- Les entrées proposées sont soit des crudités soit de la soupe et une entrée chaude est prévue le vendredi 14 janvier : pizza.
- La bolognaise végétale du mardi 18 janvier est remplacée par des croquettes de fromage avec de la sauce.

POINT N°3 - COMPOSITION DES REPAS

- Potage cultivateur : pommes de terre, carottes, navets et poireaux
- Salade Florida : coleslaw avec ananas
- Potage Crécy : Carottes

POINT N°4 –LOI EGALIM

Pour rappel, la loi EGalim impose :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024 (loi Climat et Résilience), avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.

Conformément à cette loi, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.

Cette mesure, d'abord menée à titre expérimentale pendant deux ans, fait partie des 5 grandes dispositions de la loi EGalim dans le domaine de la restauration collective. Cette mesure s'inscrit également dans le cadre du nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA3), dont l'un des objectifs est la promotion des protéines végétales en restauration collective.

La date de la prochaine commission aura lieu le jeudi 27 janvier 2021.