

## Compte Rendu de la Commission des Menus

du lundi 24 septembre 2018

Le lundi 24 septembre 2018 s'est tenue la commission des menus à la cantine de l'école élémentaire du Guichet pour la période octobre – décembre 2018.

Etaient présentes : deux représentantes LIPEG, maternelle (Sandrine Nosjean) et élémentaire (Géraldine Farjot), une représentante FCPE du Guichet, Mme Delamoye, Mme Reyss, la diététicienne, les directrices du périscolaires, des représentants des différentes cantines scolaires et de la cuisine centrale.

Le compte rendu de la dernière commission n'a toujours pas été validé et n'a donc pas encore été transmis. La LIPEG n'ayant pas été présente à cette dernière commission, nous n'avons aucun élément d'information.

- Revue des menus pour les mois d'octobre à décembre :

Très peu de modifications ont été apportées suite à la lecture des menus.

- Bilan sur le projet de la semaine du goût du 8 au 12 octobre 2018 :

Le thème qui avait été proposé en mars dernier était la pomme.

Cette semaine sera donc animée autour de la pomme :

- atelier de découverte des différentes variétés de pommes
- bar à jus de pommes (avec un extracteur de jus) toute la semaine
- sculpture sur pommes
- installation d'une médiathèque avec des livres sur les pommes
- quizz sur les pommes
- différentes activités autour de la pomme durant le temps périscolaire
- pour les maternelles, des chansons autour de la pomme
- 3 pommiers ont été achetés et seront exposés pour que les enfants puissent voir de plus près un pommier

- pour le périscolaire du mercredi, une visite dans un verger est en cours de recherche

L'idée est également de faire passer un message par rapport aux gouters. Le personnel du périscolaire a remarqué que beaucoup d'enfants ont des gouters déséquilibrés. Des flyers seront distribués pour sensibiliser les primaires à un gouter équilibré.

Cette semaine du goût sera clôturée par un gouter offert à tous les enfants le vendredi 12, avec des pommes !

- Questions diverses :

La FCPE reproche le manque de potiron dans les menus alors que nous rentrons dans la période de cette cucurbitacée. Les potages de légumes qui ne spécifient pas le légume pourront être au potiron.

La FCPE soulève le point sur le sucre systématique avec le pamplemousse. Il est ajouté qu'il est de même avec les yaourts. Il est demandé que le sucre ne soit plus mis systématiquement dans l'assiette mais en libre service.

La FCPE relève le manque de produits Bio dans les menus, 15-20% max contrairement au 40-50% attendu selon les directives ministérielles. La Mairie précise qu'elle fait de son mieux, qu'elle fait au cas par cas selon les produits proposés. Les aliments bios proposés aux enfants sont le plus souvent les laitages et les fruits. Les limitations sur le bio semblent surtout du au problème d'approvisionnement auprès d'un nombre limité de fournisseurs liés par un appel d'offre qui n'a pas mis le bio comme un critère prioritaire. Le local et circuits courts semblent privilégiés.

La Mairie rappelle que la commune d'Orsay contrairement à ses villes voisines est complètement autonome sur la préparation de ses plats. Il y a une régie centrale à l'école du centre qui centralise et redistribue aux autres cantines. Tout est fait sur place. A Orsay, on lave, on épluche, on mijote, on cuit, on assaisonne, on cuisine en un mot.

- Dégustation :

Une dégustation de compote nous est proposée. L'idée est d'introduire de nouvelles saveurs aux enfants.

Pomme Cassis et Pomme Mirabelle remportent un franc succès.

Pomme Orange Sanguine est appréciée par une partie de personnes présentes.

Pomme Caramel et Pomme Biscuit sont rejetées.

**La prochaine commission des menus aura lieu à la cantine de l'école élémentaire du Centre le jeudi 13 décembre à 18h15.**