

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 07/09/2023
OBJET Projet des menus 4 ^{ème} trimestre 2023 Présentation des projets	LIEU Restaurant scolaire de Mondétour
PERSONNES PRÉSENTES	
Madame BENICHOU, adjointe au Maire chargée des affaires scolaires, périscolaires et de la petite enfance Monsieur ALALINARDE, responsable du service Madame PLANCHENAU, assistante du service Restauration Madame PERRIER, responsable du service scolaire et périscolaire Emilie, coordinatrice périscolaire de Mondétour Mme BEAUVALLLET, diététicienne 7 représentants de parents d'élèves (LIPEG, FCPE + association Orsay en transition)	

Lecture des menus du 3^{ème} trimestre par Mme Beauvallet

- Retour des enfants et du périscolaire pour les menus à thème mensuel : toujours un succès, peu de gâchis alimentaire ces jours là. Ils sont très demandeurs. Ce mois-ci : VIETNAM (nems végété, nouilles sautées au poulet, litchi, fromage et petit biscuit)
- Le thème de la semaine du goût choisi par les enfants (2^e semaine d'octobre): LE FROMAGE
- Le menu du repas de Noël sera voté au moins en partie par les enfants
- Remplacement dans le menu des légumes en julienne par des légumes en brunoise qui passent mieux auprès des enfants. De même pour le dahl avec des lentilles ordinaires plutôt que des lentilles corail
- Retour du riz long grain plutôt que le riz camarguais que les enfants n'aimaient pas
- Poursuite d'un repas végété par semaine
- Pour rappel : les menus comportent 5 composantes d'avril à septembre puis 3 ou 4 parfois
- Les élèves de maternelles sont servis à table et en élémentaire, c'est un self
- Repas préparé en liaison chaude, c'est-à-dire que la température est maintenue jusque dans l'assiette. Il y a une cuisine centrale qui prépare les repas au centre mais il y a une « semi-production » dans les autres cantines qui peuvent parfois réaliser l'intégrité du repas sur place en fonction du menu

Questions des parents et informations diverses:

- Pourquoi il n'y a pas d'entrée certains jours ?
Pour éviter le gâchis. En hiver, il y a moins de variété dans les légumes de saison et les enfants aiment peu le chou. Ils aiment beaucoup les potages en revanche.
- La cuisine centrale va recevoir du nouveau matériel à la fin du mois, notamment pour les cuissons à basse température

- Un document sera distribué aux parents sur le fonctionnement de la demi-pension

- Une affiche a été créée pour expliquer le contenu du « goûter équilibré »
- Prochain renouvellement du marché : 2026
 - => la ferme Villetain a la quantité mais n'ont pas répondu au dernier marché. Pas bio mais local et Bleu-Blanc-Coeur (démarche nutrition respectueuse)
 - => Ferme de Rambouillet va être contactée (bio)
 - => Projet en cours mais depuis déjà quelques années et pour l'instant n'ont toujours pas le foncier : Légumerie de l'Essonne, afin de fournir à 95 % les collègues. Car le problème est souvent dans les quantités que peuvent fournir les agriculteurs
 - => Une partie des pâtes provient d'un producteur de blé de l'Essonne qui fait lui-même ses pâtes (local et HVE). L'association Orsay en transition précise que le label n'est pas réglementé. Les produits HVE sont quand-même comptés dans les 50 % de produits de qualité proposés.
 - => les produits locaux proviennent d'un périmètre autour de 200km
- Pour plus d'informations, le site <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>, très intéressant

Présentation du projet « réduction des déchets à la cantine » organisé à l'école du centre par FCPE + Orsay en transition:

- Ont participé au projet l'année scolaire 2022-2023 : FCPE, Orsay en transition, le périscolaire, les agents de la demi-pension + M. Alalinarde, tous les élèves mais en particulier les CM2 impliqués dans la démarche + leur enseignantes
- Semaine 1 : pesée du gâchis (séparé en PAIN - Recyclable - bio déchets)

Résultats : peu de gâchis sur le pain car des actions avaient déjà été menées, le pire : les bio-déchets
- Semaine 2 : Peu de communication hormis juste dire aux enfants d'essayer de faire attention

Résultats : peu d'impact donc mise en place d'actions (petites assiettes à dessert pour les petites faim et grandes assiettes pour les grandes faim, fromage à la découpe privilégié, yaourt acheté en gros pots puis servi dans des bols, calcul sur le poids des déchets et échanges avec les enfants sur comment progresser, boîtes à idées, fruits à la découpe, « gros desserts » comme les éclairs servis à table sinon ne mangent pas le repas, posters informatifs sur le poids du gâchis, etc)
- Semaine 3, plus tard dans l'année : des progrès considérables et une réduction significative du gâchis notamment dans l'assiette

A renouveler cette année pour voir l'évolution, si cela tient dans la durée.

Proposition aux fédérations de parents d'élargir l'action aux écoles du Guichet et Mondétour, projet « clé en main ». Il faudrait des volontaires sur ces semaines (environ deux heures sur la pause méridienne).

Aucune autre question n'étant posée, Madame Benichou fixe la prochaine commission des menus au **jeudi 23 novembre 2023 à 18h15 à la restauration scolaire du Guichet (primaire)**.