



Compte rendu  
Commission des menus  
9 janvier 2017

Monsieur Algrain ouvre la séance.

### **Généralités**

Rappel des enjeux de l'alimentation durable, premier bilan 2016.

La part d'alimentation durable en volume a fortement crû en 2016, et la tendance sera encore renforcée en 2017, avec la systématisation des commandes de porc Label Rouge et la progression des services de légumes surgelés issus de l'agriculture biologique.

De même pour les poissons : après discussion avec le fournisseur, les produits avec préparation (meunière) seront également issus de pêche durable.

### **Les produits**

#### Pain

Le marché de pain issu de l'agriculture biologique a été renouvelé, et les Ets Moulin ont été déclarés attributaires, à l'issue d'une analyse gustative (à laquelle ont participé des parents d'élèves, des membres de la Caisse des Ecoles, des REV). et technico-financière

Les enfants peuvent constater une modification du goût, car le pain est réalisé non plus à base de levure, mais de levain.

L'alternance Baguette (Lun/Me/Ve) et pain tranché (Ma/Je) est maintenue pour le moment, il sera décidé lors de la prochaine commission si les fréquences doivent être modifiées.

#### Surimi

Un parent d'élève demande si le surimi est impératif dans les menus.

Il est rappelé qu'il n'est utilisé qu'à des fins de décoration dans les salades.

#### Cœur de palmier

Un parent s'interroge sur l'opportunité de servir des cœurs de palmier.

Ce produit est utilisé dans les entrées froides, notamment lors des retours de congés, et est plutôt apprécié par les enfants.

### **Les menus**

Afin que les réunions soient les plus efficaces possibles, le travail porte dorénavant sur deux mois.

Ainsi est revue la grille du mois passé, réexaminés les points forts et faibles du mois en cours et discutés les menus des deux mois suivants.

Pour ces derniers, seuls les laitages et les fruits ne sont pas encore définis.

### **Décembre**

Le menu du 5 décembre, œufs durs bio sauce provençale/haricots verts a reçu un accueil très mitigé.

En effet, selon les centres, la présentation différait, et il a été constaté que lorsque les œufs étaient juste « posés », ils n'étaient que peu voire pas mangés. Dans les réfectoires où les œufs avaient été coupés en deux et réchauffés dans la sauce, la consommation avait été très satisfaisante.

⇒ Une attention particulière sera portée sur la présentation des plats en 2017.

Le menu de Noël du 15 décembre a remporté une très vive adhésion.



## Janvier

Le 9 janvier, une salade d'endives/kiwi/maïs a été servie.  
Elle était agréable à l'œil et au goût (elle a été goûtée également en séance).

Le mercredi 18 janvier, c'est un rôti de bœuf cuit qui figure au menu.  
Il sera servi froid avec une sauce chaude, car le rôti cuit et maintenu en température a tendance à se durcir.

Pour éviter la fréquence d'apparition d'omelettes de manière trop récurrente lors des menus sans viande, des raviolis au tofu seront servis le 23 janvier.

Suite à une question, il est précisé que les quenelles nature ne contiennent pas de viande et sont donc servies les jours ad hoc.

Menu à thème : *19 janvier : choucroute*

## Février

La grille proposée n'appelle pas de remarque particulière des participants.  
Un chili con carne sera présenté le 15 février, un sauté de veau au citron le 23 février.  
Ce même jour, sera introduit un dessert « maison ».

Menus à thème : *2 février : nouvel an chinois*  
*28 février : Mardi gras (beignet)*

## Mars

La grille proposée n'appelle pas de remarque particulière des participants.  
Le 20 mars, le menu sans viande sans œufs sera composé de bolognaise végétale.  
Le 22 mars sera proposé un sauté de volaille yassa, et le 28 mars, le classique couscous.

Menu à thème : *21 mars : menu du printemps*

## Remarques

### Tables de tri

Question est posée sur les sites où ont été placées des tables de tri.  
Il s'agit des EM et EE Parmentier, et Récollets, de l'EE Marseille et du collège Louise Michel.  
L'accompagnement au tri est réalisé par les animateurs et par du personnel de la caisse des écoles.  
Sur l'ensemble des sites, la collecte des biodéchets est réalisée par le partenaire Love Your Waste.  
Si les premières tables étaient en inox et très onéreuses, les dernières ont été fabriquées par les ouvriers de la Caisse des Ecoles du 9<sup>e</sup>, à partir de tables de classes devenues inutiles.  
Sous réserve de la disponibilité de nouvelles tables, la mesure sera reconduite sur d'autres écoles.

Les données sur la collecte et sur le gaspillage en général étant peu fournies, la Caisse des Ecoles va procéder à des pesées de déchets au cours de l'année 2017 (4 EM + 4 EE idéalement avant Pâques, puis 8 nouveaux réfectoires avant les grandes vacances).

### **Menus des enfants**

La Caisse des Ecoles note qu'en 2016, il n'y a pas eu de «commission de menus des centres de loisirs», qui donnait lieu à des propositions de menus qui étaient servis ponctuellement le mercredi.

Un moment convivial de partage de la traditionnelle galette clôt la séance

La prochaine réunion est fixée au **6 mars 2017 à 17h00**.