



Compte rendu
Commission des menus
6 mars 2017

Monsieur Algrain ouvre la séance.

Retour sur les menus passés

Oeufs durs/brocolis du 27 février

Certains centres n'ont pas respecté la consigne qui était de couper les oeufs et de la réchauffer dans la sauce. Sans cela, le plat est beaucoup moins apprécié et mangé par les enfants comme les adultes.

Blé aux légumes du 1^{er} mars

Cette recette a été très appréciée.

Tagine du 2 mars

Goût trop sucré ?

Pain

Les parents d'élève indiquent que le nouveau pain est très bon.

Kidiboo

Une remarque est formulée sur ce laitage ludique. En effet, un « trafic » de support est observé dans certaines écoles : il est décidé d'arrêter cette référence.

Signalement

Sur Eugène Varlin, un parent indique qu'il y a des changements de menu pour les fromages et desserts. Pour les fromages cela s'explique par des services de fromage divers pour une saine gestion des stocks ; pour les fruits, des inversions peuvent intervenir, au regard du degré de maturité des fruits.

Tous les ingrédients ne seraient pas prêts au moment du service.

Ce type d'incident n'a pas été porté à la connaissance de la Caisse. Il est nécessaire de fournir une date et la teneur des éléments manquants.

Les produits

Viande

Un parent demande **pourquoi il y a autant de viande et de produits carnés** présentés.

Il est rappelé qu'un menu sans viande est présenté chaque semaine, dont sans œufs sans viande 1 fois tous les 15 jours.

De même, la Caisse du 10^e s'efforce de délivrer des repas d'un apport nutritionnel de qualité et suit la réglementation en matière d'apports nutritionnels (3 plats maximum sans viande sans œufs par cycle de 20 jours).

Pourquoi la viande n'est-elle pas bio ?

Le coût de la viande issue de l'agriculture biologique est trop important pour être supporté par la Caisse des Ecoles.

En outre, les contraintes de production rendent l'offre très incertaine pour la collectivité.

Les viandes sont commandées pour la plupart (volaille fraîche, bœuf en morceaux, porc) Label Rouge.

Pourquoi pas de viande Bleu Blanc Cœur

Cette distinction n'est pas pour l'instant reconnue par la Ville de Paris.

Pourquoi des fruits ne sont-ils pas présentés en entrée ?

Les enfants sont habitués à un ordre d'apparition des plats classique : entrée salée, plat, légumes puis produits sucrés. En self, l'enfant dispose de tous les éléments, il peut les manger dans l'ordre qu'il souhaite. Une information sera faite auprès des REV pour transmission aux animateurs.

Pourquoi n'y a-t-il pas de collation de fruits ?

Certaines écoles ont opté pour l'opération Un fruit à la récré, projet d'école dans sa totalité, en lien non avec la Caisse des Ecoles mais Paris Santé Nutrition, qui présente des fruits ou des légumes ponctuellement.

Certaines écoles ont également des projets pédagogiques qui mettent en place cette prestation (EM Parmentier).

Maquereau à la moutarde (entrée du 16 mars)

La sauce étant jugée trop forte, il est décidé de le remplacer par des sardines pour les maternelles.

Pamplemousse (entrée du 17 mars)

Le produit est peu apprécié.

Il est servi en jus aux maternelles, par moitié avec le sucre à côté en élémentaires.

Une question est posée sur l'absence de sucre de canne : il est trop onéreux et moins apprécié par les enfants.

Pourquoi n'est-il pas servi d'algues

Les produits plus classiques n'étant pas consommés de manière optimale, il n'est pas envisagé d'introduire des denrées peu connues des enfants.

Menus à thème

Avril

Moyen Orient (25)

Mai

- Semaine des langues (du 15 au 19)

Comme chaque année, les pays européens sont à l'honneur.

Menu grec : pourquoi des boulettes végétales ?

Le but est d'offrir un repas ludique, avec un menu sans viande. Du pain pita sera servi, que les enfants pourront garnir avec les boulettes.

- Journée équitable (23)

Question est posée sur la provenance du quinoa : ne pourrait-il pas être français ?

Dans le cadre de cette journée, les produits viennent de pays permettant un commerce équitable.

Goûters

Les différents goûters – 6 variétés - sont présentés.

Les parents déplorent la présence de sucres très rapides, et le fait qu'à 18h, les enfants ont faim.

Les quantités distribuées le mercredi sont jugées insuffisantes. Elles seront réajustées.

La quantité de baguette viennoise est également revue à la hausse.

N.B : souvent, le pain non consommé le midi est redistribué au moment du goûter.

Divers

Menus exceptionnels

Lorsque des enfants non-inscrits à la cantine restent déjeuner, l'école doit transmettre les coordonnées des parents afin qu'une facture soit établie.

L'exception demeure, et si la fréquentation s'inscrit dans la durée, le forfait s'applique.

Facture mensuelle

Elle n'est pas souhaitée en raison de l'importance des modifications intervenant au cours d'une période : absences pour maladie, sorties ... qu'il est nécessaire d'enregistrer avant facturation.