



COMMISSION MENUS

15/11/2018

Compte rendu rédigé par Hind Lachaud

PRESENTS :

- Parents d'élèves des Meillottes et des donjons. Toutes les associations étaient représentées.
- Trois délégués de CM1
- l'équipe périscolaire
- Une ATSEM
- Monsieur Derlet
- Madame Zanon
- la représentante de Sogeres

ORDRE DU JOUR :

- Point sur les plats depuis septembre : d'après les enfants et les adultes il y a beaucoup de positif mais certains aliments n'ont pas recueilli un franc succès auprès des enfants ce qui a engendré plus de déchets certains jours :
- Choux rouge
- Salade de pommes de terre mozza ciboulette (problème d'assaisonnement)
- Semaine du goût décevante : de belles tentatives seulement le visuel a rebuté les enfants.
- Mélange salade avec des dés de fromage et de pomme pas très apprécié des maternelles (décision est prise de séparer les ingrédients)

Les enfants ont fait quelques propositions intéressantes :

- 1 fois par mois ils souhaiteraient avoir une sauce
- En dessert, un peu plus de glace, yaourts au fruit.
- les enfants veulent des merguez et plus de poisson pané

Réponses apportées par Sogeres aux questions:

- Les plastiques dans les cantines ?

Aucune réponse de la part de Sogeres, et la mairie semble ne pas décider à faire quoique ce soit pour limiter les plastiques

- Quels sont les grammages des ingrédients ?

En maternelle :

50g viande (avant cuisson)

100g légumes verts

30 g fromage

100g dessert (vive le sucre !!)

**En élémentaire :*

70g de viande (avant cuisson)

130g de légumes verts

30g de fromage

100g dessert

-Préparation des œufs à la coque :

Les œufs sont pasteurisés par le fournisseur (grand coup de flache pour détruire les bactéries)

Laser pour faciliter la découpe de l'œuf

L'œuf est chauffé le jour j dans des fours à 63 degrés pendant 20 minutes.

- y a-t-il du rab pour le premier service ? A priori oui

- Dans certains plats les quantités sont insuffisantes ex : beignets de calamars : Pas le choix il faut s'en tenir au grammage.

- Passage en revue des deux mois de repas :

Certains jours le repas ne me paraissait pas très équilibré ex : salade , tartiflette, yaourt (trop de laitage) ou encore un oeuf à la coque , mouillette , frites , flan vanille (les taux de glucide et de lipide trop importants) J'ai demandé à changer au moins le dessert pour mettre un peu plus de fibre et baisser les glucides.

PROCHAINE COMMISSION

19 JANVIER 2018 18H30 école des donjons

VISITE SOGERES POUR LES PARENTS ELUS

29 JANVIER 8H30