**Compte rendu Commission menu du 16 février 2016**

Étaient présents :

* École : Fabrice HATTRY, Mme MONTAUT, Représentante personnel de cantine, Evelyne LOMBARD (excusée)
* SCOLAREST (Groupe Compass) : Mr LAFFONT, Adélaïde RAMON (diététicienne)
* Représentants Parents d’élève : Anne COLLONGUES, Valérie MESSAÏ, Magali HENRI

Nous avons évoqué les retours des parents (après consultation de leurs enfants…) concernant les repas :

* préférence pour un menu classique : entrée-plat-dessert.
* Problème de quantité suivant le produit : par ex 4 tranches de saucisson/viande petit morceaux
* Légumes/Féculents : ok, mais un peu plus de variété serait bien
* Jalousie sur les repas différents (sans porc, sans viande etc…)
* Ils ne veulent pas de fromage sous plastique mais du « vrai »
* Laitages : Les mêmes desserts reviennent souvent. Plus de variété là aussi serait appréciée.
* Parfois les pâtes sont trop cuites
* Manque d’assaisonnement de gout : Beurre Crème Sel… Ce qui fait que les enfants sont forcés de manger ce qu’ils n’aiment pas.
* Parfois les sauces sont trop piquantes (curry, semaine du gout…)
* Pâtes bolognaises ne sont pas bonnes, manque de viande, trop liquide.

**Question / Réponses**

1 l’hygiène de la préparation des plats jusqu’au service est-elle optimale ?

* *Tous les agents sont équipés de charlotte, gants, sur-chaussures. Un contrôle est effectué tous les matins. La température des plats est vérifiée avant le service et après réchauffage. Rappel à Scolarest de redonner les mesures de réchauffage des plats.*
* *Le pain est servi par un animateur avec des gants.*
* *Le nettoyage est confié à une société extérieure.*

2 Problème de quantité: viande=> morceaux trop petits, haricots en quantité insuffisante, bolognaise insuffisante …

Les quantités changent-elles en fonction de l'âge des enfants ?

* *Oui. => A noter que les écoles de L’Isle-Jourdain sont au-dessus des recommandations. (Une demande d’un document avec les grammages par âge a été faite)*

1. Quand les enfants demandent pour  se resservir, on leurs répond : “ce n’est pas possible” (réponse déjà donné la fois précédente : possibilité d’être resservi qu’au 2ème service par peur de ne pas avoir assez).

* *Attention à ce que les enfants redemandent; souvent il leur est proposé le produit qu’il reste mais ils le refusent.*

1. Demande d’un système pour badger le matin avant de rentrer en classe= pour ne  payer que les repas consommés

* *Repas commandés 1 semaine avant. Les enfants qui sont prévus de manger depuis la rentrée (ou de manière exceptionnelle) sont forcément comptabilisés.*
* *Repas* ***non facturés seulement****:*
* *sur justificatif (certificat médical),*
* *demande en temps et en heure (les parents ont le droit de faire 3 modifications durant l’année scolaire).*

1. Il avait été demandé lors de la dernière réunion de modifier la vinaigrette des crudités (Mr Hattry a répondu qu’il allait commander un distributeur à vinaigrette pour laisser les crudités vierges (certains enfants n’aiment pas la vinaigrette)).

A priori, Scolarest à bien pris note de ne plus mettre de vinaigrette dans les crudités mais au self il n’y a pas encore de distributeur….

* *Ils viennent d’arriver. Seront mis en place à la rentrée de mars.*

1. Existe-t-il une charte à propos des OGM ? Certes produits bio… mais qu’en est-il des autres produits?

* *La charte Compass est garantie sans OGM. Certains produits ne seront jamais utilisés : perche du Nil, Panga… (problème de production, invasifs…)*

La lecture des menus se fait suite à ces propos.

La Prochaine Commission se réunira le Mardi 17 mai à 18h à l’école René CASSIN.