# Compte-rendu de la commission menu du 08/12/2015

Présents :

Madame Lombard, Mr Hattry, Mme Montaud, Mme ? Directrice CLAE d’Anne Franck, Mme ROUSSEL (personnel cantine Groupe scolaire), 1 personnel cantine Jean De la Fontaine, 1 personnel cantine René Cassin.

1 Diététicienne de la société de restauration

Parents d’élèves : Hélène Gasnier, Jennifer Delanoë

Le fonctionnement du self au groupe scolaire nous a été expliqué. Il a été remarqué par tous que le temps du repas était beaucoup plus calme et plus agréable pour tout le monde depuis l’installation du self.

**Réponses apportées aux questions posées :**

**Certains enfants du groupe scolaire sont déçus de ne plus avoir de « rab » depuis la mise en place du self !**

**Réponse :** avant le self, les quantités étaient réparties par table de 8. Si un enfant n’aimait pas le plat, un autre pouvait prendre sa part. Maintenant, chaque enfant prend sa part sur son plateau. Afin de ne pas manquer pour le deuxième service, les enfants n’ont pas la possibilité de se resservir au premier service. Par contre, les enfants du deuxième service peuvent se resservir en plat chaud uniquement.

Afin de se conformer aux règlementations, TOUT les restes sont systématiquement jetés à la fin du repas. Les nourritures individuelles sont également jetées même en cas de denrées non périssables rapidement (compotes sous vide, fruits…). Il s’agirait d’une directive nationale (?). Ces mets individuels ne sont pas distribués aux enfants qui ont encore faim, par peur de ne pas pouvoir être équitable entre tous (1er / 2ème service).

Il y a donc des enfants qui ressortent en ayant faim, et de la nourriture jetée en parallèle après chaque repas.

**Au self du groupe scolaire, des enfants trouvent que le poisson servi est toujours froid !**

**Réponse :** chaque enfantprend sur son plateau l’intégralité du repas. Pendant qu’il mange son entrée, le plat peut refroidir. Le poisson refroidit plus rapidement qu’une viande en sauce. Sur la validation des prochains menus, il faudra donc faire attention à la composition des menus. Privilégier « plat principal, fromage, yaourt » plutôt que « entrée, plat principal, yaourt ».

**A priori, au self, chaque enfant vide son plateau en faisant le tri sélectif (sac noir, sac jaune) mais au final, les sacs sont regroupés dans la même poubelle extérieure ?**

**Réponse :** La société de collecte des déchets (SICTOM) ne peut pas encore assurer le service de ramassage mais l’école a fait le choix de mettre dès à présent le tri en place dans un souci éducatif.

**Au self : certains enfants ne mangent pas leurs crudités car il n’aime pas la vinaigrette mise avec !**

Mr Hattry s’est engagé à proposer dès la rentrée de janvier 2016 une pompe à vinaigrette sur la chaîne de self afin que les crudités soient servies sans sauce. Les enfants auront donc le choix de manger leurs crudités avec ou sans vinaigrette.

**Au self, certains enfants ne prennent pas toutes les composantes du menu !**

**Réponse :** depuis le self, les enfants doivent tout comme avant prendre chacun des éléments sur son plateau. Un animateur vérifie en bout de chaîne de self le contenu des plateaux. (Il a toutefois été dit : « on vérifie qu’ils aient pris une entrée OU un dessert », ce qui ne représente donc pas toutes les catégories d’aliments).

**Demande d’explications sur les produits bio :**

**Réponse :** Un menu est constitué de quatre éléments. Chaque semaine quatre éléments bio sont proposés (on remarque que ce sont le plus souvent les entrées et les desserts, seule une viande bio est proposée sur les semaines à venir). (Repas étudiés jusqu’aux vacances de février !).

**Pour info,** Les personnels du self (groupe scolaire) envisagent d’instaurer une petite enquête avec un panel d’enfants mangeant au self afin de recueillir leurs opinions sur le self, la nourriture, le bruit….

**Remarques ou questions pour la prochaine commission :**

-pratiquement aucune viande bio. Peut-on nous donner des éléments sur la provenance et la traçabilité de la viande. Peut-on avoir la proportion exacte de viande française ?

-menus alternatifs : la viande rouge ayant été classée récemment par le CIRC comme « cancérigène probable » et la viande transformée comme « cancérigène certain » au même titre que le tabac, nous avons soulevé la question des menus alternatifs (végétarien, végétalien, ou en tout cas favorisant les protéines d’origine végétale). Réponses : De nombreux repas alternatifs sont mis en place (mais il se trouve qu’il n’y en avait qu’un de représentatif sur les menus jusqu’aux vacances de février... (Certains menus comportent 3 sources de protéines animales, ainsi que des protéines végétales ; certaines semaines proposent 3 viandes rouges ce qui est au-dessus des recommandations du CIRC).

Aujourd’hui la question de la viande dans les cantines est souvent reprise dans les débats publics car le fait de proposer de la viande sur presque tous les repas de la semaine pose des problèmes environnementaux, budgétaires, et aujourd’hui de santé (quantités trop importantes, viandes souvent importées et donc sous des normes d’antibiotiques et d’hormones différentes de celles en France) On pourrait donc vérifier que les menus alternatifs annoncés soient proposés sur les prochains menus. D’autant plus qu’il a été rapporté que les enfants sont souvent jaloux des menus végétariens de leurs copains !

Nous n’avons rien trouvé sur internet concernant la directive qui impose aux cantines de jeter TOUTE la nourriture après le service. Nous demanderons à Mr Hattry de nous fournir ses sources officielles !

**Les questions de cette commission ont été en grande majorité des questions concernant le self. Des avis d’enfants des autres écoles serait un plus pour la commission suivante.**