

Commission des menus du 10 juin 2014

En l'absence de Monsieur Le Bourhis retenu à une autre réunion, c'est Madame Fauret, Conseillère municipale, déléguée aux activités périscolaires et aux relations avec les établissements d'enseignement secondaire, qui préside la commission des menus.

Après s'être présentée, elle propose un tour de table. Monsieur Thomas Stein, Responsable des flux à la Cuisine Centrale, participe pour la première fois à la commission des menus. Madame Marie-Jane Gueben, Directrice du Centre Municipal de loisirs maternel La Fontaine remplace Monsieur Pierre Lahitte, absent à cette réunion.

Intervention d'Elior sur les faits marquants des cycles précédents

- Animation glace :

L'animation glace a débuté au retour des vacances de Pâques pour se terminer la semaine dernière. Elle s'est déroulée dans les 27 écoles, le dessert du jour étant remplacé par une glace en cornet.

- Animation Brésil

L'animation Brésil a eu lieu le 22 mai dernier. Le repas avait été dégusté auparavant par des élèves de l'école élémentaire les Rabats le 10 avril. En plus du repas et pour bien identifier le thème, Elior avait fourni des affiches, drapeaux brésiliens. Certaines écoles avaient prévu de la musique pour enrichir l'animation.

Présentation des animations des cycles à venir

- Les fêtes des Centres de loisirs de cet été

Deux fêtes des centres sont prévues en Juillet : le vendredi 18 pour les élémentaires à Paul Roze et le vendredi 25 pour les maternels au Val de Bièvre.

Une fête commune pour les élémentaires et les maternels aura lieu le vendredi 22 Août à Paul Roze.

Lors de la commission des menus CML réunie en interne (la Direction de l'Education et Elicor), il a été convenu de proposer pour ces fêtes le menu suivant :

Pastèque/melon en brochette

Hot dog

Chips

Bonbel

Cône vanille

Elicor indique que c'est un menu festif qui plaît aux enfants et qui peut être facilement consommé à l'extérieur.

Présentation des animations 2014/2015

- Semaine du goût sur le thème sucré/salé prévue du 13 au 17 octobre
- Repas à thème sur « l'Angleterre »
- Repas à thème « la montagne »
- Repas à thème « les Antilles »
- Les menus calendaires : Noël, Epiphanie, Pâques

Remarques des CML

Une question est posée au sujet de la qualité des chips proposées dans les centres de loisirs depuis quelques mois. Elles sont jugées trop grasses et ne sont pas appréciées des enfants. Elicor fait part qu'à la suite des nombreuses remarques relevées dans les carnets de restauration à ce sujet, une étude comparative a été effectuée entre la marque Flodor proposée précédemment et la marque Sibell servie actuellement. Les résultats au point de vue énergétique sont très similaires. Elicor attend l'autorisation de la centrale d'achat pour satisfaire la Ville qui souhaite que les chips Flodor soient proposées de nouveau.

La question des sandwiches des pique-niques est abordée. Claire Savage rappelle que le cahier des charges prévoit plusieurs sortes de pique-niques en fonction des formules suivantes :

« pique-niques nomades », les sandwichs « triangles » sont prêts à la consommation et prévus pour les sorties,

« pique-niques sur place », les sandwichs sont confectionnés et consommés dans les centres, « salades » produites à la cuisine centrale et consommées dans les centres.

Il semble que les enfants, particulièrement en centres maternels, n'apprécient pas les sandwichs « triangle » prévus pour les sorties. Elior explique qu'ils ne peuvent pas les produire eux-mêmes, la cuisine centrale n'est pas équipée pour ce type de production qui nécessite plus de manipulations (tranchage, emballage..). Cependant, lors de la commission des centres de loisirs, cette remarque a bien été prise en compte et les formules « pique-nique » ont été améliorées en introduisant de nouvelles salades testées et validées par les enfants d'Antony. Une nouvelle trame spécifique a donc été travaillée et propose 10 menus pique-niques différents cet été.

Une précision est apportée sur les délais des commandes des pique-niques qui sont de 1 mois avant la sortie, cela pour une meilleure organisation interne des centres.

Remarques sur les menus de mars

On constate à nouveau que les repas sont mieux appréciés en maternelle qu'en élémentaire.

Il semble y avoir une confusion entre le pain de poisson et le pain de petits légumes, produits qui sont mal identifiés des adultes.

Les pommes granny servies en dessert sont jugées acides et trop dures surtout pour les enfants de maternelle.

La brandade est trop salée.

Le hachis Parmentier de potiron ou de carotte est très apprécié. En revanche, les courgettes à l'ail ont moins de succès.

Contrairement aux adultes, les enfants n'ont pas apprécié les pâtisseries orientales du repas « Sahara » qu'ils ont trouvées trop grasses ou trop sucrées.

Remarques sur les menus d'avril

Une remarque sur le potage breton servi le 4 avril jugé trop salé.

Le 1^{er} service de fraises proposé le 11 n'a pas eu le succès attendu. Les fruits étaient très abîmés et non consommables sur certaines écoles où ils ont été remplacés par des compotes et des biscuits. Elior explique que la livraison à la Cuisine Centrale a eu lieu 3 jours avant la consommation et la livraison dans les écoles la veille pour le lendemain. Il est probable que le

transport et le mode de stockage ont dû entraîner l'accélération de la maturité de ces fruits particulièrement fragiles. Les fruits n'étaient pas récupérables pour un autre type de consommation. Depuis, Elior a mis en place une procédure de livraison le jour même à la cuisine centrale pour un contrôle qualité et une consommation immédiate dans les écoles.

Remarques générales

Une remarque concernant les lentilles qui sont servies trop cuites. La texture et le visuel dans l'assiette ne donnent pas l'envie aux enfants d'en manger. Elior explique l'importance de la remise en chauffe dans les offices. Pour cela, il faut veiller à ce que les agents de restauration respectent le processus indiqué sur la fiche de remise en température.

Madame Yaker demande s'il est possible de proposer des entrées avec des vinaigrettes à base d'huile d'olive. Elior accepte d'en proposer deux cet été en centres de loisirs (salades de tomates).

La question des fruits non consommés par les enfants aux goûters, notamment en CML est évoquée. A ce propos, afin d'éviter le gaspillage, Elior et la Ville se sont mis d'accord pour proposer deux fois dans le mois des briquettes de jus de fruits ou de lait. Madame Sayegh demande si dans ce cas, pour pallier les pertes de fruits, il ne serait pas possible de proposer des smoothies aux enfants ? Cela paraît difficile dans la mesure où les offices ne sont pas équipés de blenders.

Présentation des menus septembre/octobre

Quelques modifications lors de la commission

Pendant la semaine du goût, Elior se charge de la décoration des réfectoires. Madame Sayegh demande si la ville pourrait former les animateurs afin d'éveiller la curiosité des enfants à déguster des saveurs nouvelles ou méconnues, le thème retenu cette année étant « sucré/salé ».

Une demande est faite pour proposer quelques fois un duo de pommes fruits/pommes vapeur en garniture. Elior nous rendra une réponse prochainement.

Plusieurs parents d'élèves souhaiteraient visiter la cuisine et demandent si une nouvelle journée portes ouvertes pourrait être organisée. La Ville rendra sa réponse ultérieurement.

Dégustation

- quiche lorraine
- émincé de dinde sauce camembert
- cake courgette/chocolat
- financier

La prochaine commission des menus aura lieu le mardi 30 septembre à la Cuisine Centrale.