



COMPTE RENDU COMMISSION MENUS DU VENDREDI 24 MARS 2023

Présents : Bertrand Stéphanie, Secrétaire Général, Gendreau Sandrine enseignante 2nd degré, Moitrot Caroline enseignante 1^{er} degré, M. Kirchhoff représentant VielfaltMenu, Chamonin Veronique infirmière scolaire, Miri Marcel 3^{ème}, Fleuri Lana 3^{ème}, Debeaumont Arhur 3^{ème}, Brinkmann Malwina 3^{ème}, Wallez Charlotte CM1, Boskamp Alexnader CM1, Mabire Philippine CM2, Marten Louise 5^{ème}, Lange Katharina 5^{ème}.

Madame Bertrand présente la commission menu : espace d'échange autour du thème des menus, faire émerger des idées, des remarques dans un esprit constructif et bienveillant.

Importance de connaître les contraintes liées à la cuisine de collectivité :

- Production sur place pour environ 800 repas chaque jour.
- Contrainte de plaire au plus grand nombre et d'adapter en fonction des âges
- Contrainte d'hygiène et des normes de fabrication
- Soucis d'éviter le gaspillage alimentaire.

La parole est donnée aux représentants d'élèves de chaque niveau présent :

CM1 / CM2

- Réfectoire un peu trop petit, certaines places sont gênées par les poteaux
- La répartition des places entre tables réservées lunch box et les autres n'est pas équitable, trop de places réservées aux lunchs box et pas utilisées.
- Beaucoup de déchets, de nourriture non consommée sur les plateaux. L'explication viendrait du fait que certains élèves emmènent des « encas » du matin trop conséquent et non plus d'appétit le midi. Ces encas sont consommés entre 9h30 et 10h, les 1ers passages cantine se font à 11h15/11h30.
- Souhait d'avoir du sel et du sucre à disposition dans le réfectoire
- La «fausse viande » dans le menu végétarien n'est pas très appréciée.

5^{ème} :

- Trop souvent le même dessert, plus de variété serait appréciée.
- Les sauces sont parfois « trop compliquées » et donc pas au goût de la majorité, revenir à des sauces plus simples type sauce tomate.
- Le jeudi il y a beaucoup de monde et donc souvent du retard dans le passage

- Se demande pourquoi il n'y a pas de rab pour la viande, explication donnée sur la quantité commandée correspondant aux inscrits, le rab se fait sur les accompagnements

3^{ème} :

- Parfois il manque des frites à la fin du service, remplacé par des pommes de terre au four, mais c'est moins bon, (donner moins de rab ? pour que tout le service ait des frites ??)
- Demande de retour du salade bar
- La personne au service se retrouve parfois seule et donc beaucoup de stress pour elle et du retard se crée dans le service.
- Mettre des tables dehors aux beaux jours, mais conscients des difficultés (couverts perdus, problème avec les élèves qui jouent dans la cour au ballon notamment...) donc idée difficile à mettre en œuvre.
- Trop petite part de pizza servie, en servir 2 dès le début, ou demander aux élèves sil en veulent 1 ou 2 dès le début service.

Commensaux (adultes)

- Mettre des entrées avec sauce et sans sauce pour ceux qui le souhaitent
- Remettre le salade bar
- Mettre des desserts nature et le sucre à part

Divers

Beaucoup de ces remarques ont été partagées par tous les niveaux

Une demande sur la raison de séparer les lunchs box des repas plateaux : explication faite par Mmes Chamonin et Bertrand sur les règles d'hygiène en restauration scolaire (interdiction de mélanger la nourriture préparée par la cantine de la nourriture préparée à l'extérieur pour des raisons de traçabilité en cas d'intoxication alimentaire).

Les lunchs boxs sont soumis à une prescription médicale.

Conclusion :

En règle générale les élèves sont contents de la demi-pension, et remarque une amélioration de la qualité des repas.

Les élèves sont très contents des repas à thème, et de la gentillesse des personnels qui les servent.

