



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION**

**23 NOVEMBRE 2017**

### Présents :

Jérôme SIMEON (ELIOR)  
Stéphanie SAMMUT CLAPIERS (ELIOR)  
Gautier DERONT BOURDIN  
Camille BORIES  
Mylène DJEGHRIF-MARTIN  
Ariane JUILLET – FCPE Garbejaire  
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire  
Caroline CIVALLERA – LIPEG Garbejaire  
Sara VORON – FCPE Sartoux  
Alexandra OLLIVE – FCPE Sartoux  
Nicolas SIOHAN – API Sartoux  
Marlène LAPORTE – APE Ile Verte  
Sophie VERDEAUX – APE Ile Verte  
Emma REEVE – FCPE Daudet-Campouns

### Ordre du jour

- 1- Retours sur les menus des mois passés
- 2- Menus à venir
- 3- Demandes et questions diverses
- 4- Projets passés, en cours et à venir

### 1- Retours sur les menus des mois passés

Tour de table de présentation : toutes les écoles sont représentées.

La représentante de la fédération de parents d'élèves LIPEG signale qu'il y a eu beaucoup de salades proposées au cours d'une même semaine.

- ⇒ Réponse d'ELIOR : en effet, c'est une erreur de la commission qui n'a pas repéré cette répétition sur la semaine.

La LIPEG : problème des repas froids servis lors des journées de grève. Le 12/11, les sandwiches au pâté de volaille n'ont pas été appréciés.

- ⇒ Rappel d'ELIOR déjà évoqué en commission précédente : c'est un problème récurrent de gestion du temps de commande. Les commandes doivent parvenir à ELIOR au maximum 1 semaine avant la date de la grève pour qu'il commande auprès de son fournisseur les sandwiches DAUNAT « triangle » qui sont plus appréciés par les enfants. Pour cette fois, la commande a été passée par la mairie qui n'a eu connaissance du préavis de grève qu'à ce moment là, le lundi pour le jeudi. Afin de maintenir le service de restauration et de



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

permettre aux parents de ne pas à avoir à venir récupérer leurs enfants, la commune a accepté la proposition de fournir des sandwiches maison au pâté de volaille.

Pas d'autres retours sur les menus passés.

2-Menus à venir (modifications en pré et pendant la commission)

- La 1<sup>ère</sup> semaine du janvier sera centre de loisirs.
- Rappel de MyMARTIN : proposer systématiquement les yaourts, fromages blancs et petits suisses nature accompagnés de sucre en sachets : menus du 10/01, 19/01, 22/01, 30/01, 6/02, 14/02, 26/02, 13/03
- Rappel de MyMARTIN : au vu du problème technique pour réchauffer des frites, il avait été décidé de ne plus les proposer mais de les remplacer par des pommes noisettes ou duchesse ou autre. Donc changement des menus du 9/01 et du 2/03.
- Menu du 2/01 : demande de MAMARTIN (directrice centre de loisirs vacances Noël 2017) de proposer un repas plus apprécié le 1<sup>er</sup> jour de l'année : salade verte\*, penne BIO carbonara, gâteau au chocolat, clémentines BIO
- Menu végétarien proposé le mercredi 10 avancé au lundi 8/01 (inversion des menus)
- Menu du 11/01 : penser aux fèves non religieuses. Madame Sammut propose de rajouter des vraies fèves et de laisser juges les équipes sur place de mettre les fèves dans les galettes.
- Menu du 18/01 : la ratatouille sera remplacée par un autre accompagnement communiqué par la suite
- Demande des parents élèves de SARTOUX d'un menu franco allemand le jeudi 25/01 : salade de concombres, sauté de bœuf en sauce (goulash), galette de pommes de terre (rosti) avec chou rouge cuit, flan vanille ou fromage blanc aux fruits rouges.  
⇒ Il est validé chou rouge en vinaigrette (ce n'est pas la saison des concombres et le chou rouge cuit n'est pas possible techniquement par ELIOR), sauté de bœuf en sauce (Monsieur Simeon doit trouver une recette se rapprochant au goulash), galette de pommes de terre type rosti, fromage blanc topping fruits rouges.
- Menu initial du 25/01 sera servi le 26/01
- Sur la planche de menus, il manque les logos « fait maison », label pour les viandes et pêche responsable pour les poissons
- Menu du 2/02 : carottes braisées à la place du chou-fleur + brie 5<sup>ème</sup> composante
- Menu du 6/02 : yaourt nature et sucre 5<sup>ème</sup> composante
- Menu du 8/02 : pèle-mèle provençal à la place de la ratatouille
- Menu du 19/02 : 3 BIO pour compenser le menu du 16 où il n'y a qu'1 seul BIO
- Menu du 23/02 : betterave 5<sup>ème</sup> composante donc les carottes seront BIO
- Menu du 28/02 : il faut lire et comprendre « cuisse de poulet » pour poulet aux 4 épices
- Menu du 5/03 : pèle-mèle provençal au lieu de ratatouille
- Menu du 28/03 : maïs et salade verte vinaigrette caramel + fajitas qui ont été très appréciées



### 3-Demandes et questions diverses

- Un parent d'élève a soulevé une problématique sur les croûtes de fromage ? lesquelles sont comestibles ? comment communique-t-on aux enfants pour celles qui ne le sont pas ? Madame Sammut qui s'est longuement documentée sur la question nous informe qu'ELIOR sert 2 types de fromages dont les croûtes ne sont pas comestibles (pas consommables parce que pas de valeur nutritive) mais non toxiques : la tomme noire et le Saint Paulin.
  - ⇒ Il est validé de continuer à proposer ces fromages en rappelant aux enfants que les croûtes doivent être coupées. Pour les maternelles, pas de problème puisqu'ils sont accompagnés par les ATSEMS ou les animateurs au cours du repas. La collectivité a fait le choix de privilégier la variété de fromages et enlever la croûte fait partie de l'éducation à l'alimentation (ex : on ne mange pas la peau d'une orange). Un rappel sera fait auprès des enfants qu'il faut enlever la croûte de certains fromages.
- Question de l'API Sartoux : comment améliorer la communication autour des repas : certains enfants ne savent pas ce qu'ils mangent ? comment communiquer ? quels outils utiliser pour quel public ?
  - ⇒ Il faut que le personnel cantine sache ce qu'il sert : des fiches techniques sont là pour cela. Attention à veiller toutefois à ce que le personnel en prenne bien connaissance.
  - ⇒ Il faut afficher les menus de façon à ce qu'ils soient accessibles à tous : voir quel est l'endroit le plus opportun pour chaque école. Par ex : au passage du self, pendant la file d'attente pour la cantine,...animations encadrées par les animateurs sur les aliments, les légumes....
- Question FCPE Sartoux : pourrait-on avoir la traçabilité des viandes servies ?
  - ⇒ Monsieur Simeon explique qu'il est difficile de communiquer sur toutes les viandes. De grosses quantités de viande sont servies pour un même menu (environ 400kg). Les fournisseurs restent les mêmes mais l'approvisionnement peut varier selon la commande. ELIOR est informé au moment de la livraison. Une chose est sûre, les viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne.
- Question API Sartoux : comment simplifier les plats, les proposer sans sauce ?
  - ⇒ C'est la difficulté technique de la liaison froide : comment servir une viande qui sera cuisinée, baissée en température et réchauffée sans qu'elle ne se dessèche. Il faut la proposer souvent en sauce.
  - ⇒ Pour les légumes, il y a aussi la volonté de « déguiser » avec de la béchamel par exemple pour être plus consommé par les enfants. Ex : les beignets de chou-fleur qui sont très bien mangés.
  - ⇒ Il est tout à fait possible aux enfants de demander à ne pas avoir de sauce s'ils n'en veulent pas. Ex : pâtes bolognaise, carbonara,... la sauce est systématiquement proposée à part voire pas servie du tout.
  - ⇒ Certains plats peuvent paraître « pompeux » mais c'est l'idée de donner envie, de les rendre attractifs.
  - ⇒ Les recettes des sauces et potages sont disponibles sur le site de la Ville.
  - ⇒ La commune a fait le choix d'avoir un rôle pédagogique en demandant la proposition de nouveaux aliments. Ex : les salsifis, les champignons en salade....



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

- Pour certains enfants, les salades seraient mieux mangées si elles étaient servies sans sauce, sans accompagnement (croutons, fromage)
  - ⇒ Il est validé de proposer sur les selfs quelques 10 ramequins avec la salade nature.
- Question FCPE Sartoux : pourquoi pas plu de BIO ?
  - ⇒ Gautier DERONT BOURDIN explique que nous proposons depuis septembre 2016, 50% de BIO tous les jours soit 2 composantes BIO + le pain sans aucun surcoût pour les familles. La commune a absorbé les 90 000€ de coût supplémentaire.
  - ⇒ Quelle est la pertinence du BIO à tout prix ? certains produits sont BIO mais pas locaux.
- Que veut dire « fait maison » ?
  - ⇒ Est « fait maison » ce qui est produit entièrement dans la cuisine centrale de Draguignan, par exemple, les potages, les gâteaux, les quiches....
  - ⇒ Les produits « fait maison » sont indiqués sur le menu par un logo.
- Existe-t-il un récapitulatif des plats les plus appréciés ?
  - ⇒ Oui, un sondage auprès des enfants est fait chaque jour sur la commune de Draguignan.
  - ⇒ Attention, il ne s'agit pas que de faire plaisir aux enfants mais ELIOR a une obligation règlementaire de respecter les recommandations nutritionnelles définies par le GEMR-CN.
- Question FCPE Sartoux : est-ce que des solutions sont à l'étude pour diminuer le bruit dans les réfectoires notamment à Sartoux ?
  - ⇒ Des relevés sonores ont été faits et n'ont indiqué aucun bruit qui serait dommageable pour les oreilles des enfants et des agents.
  - ⇒ Des solutions ont été mises en place, notamment à Sartoux où un animateur est présent dans le réfectoire pour limiter les éclats de voix et les déplacements trop nombreux.
  - ⇒ Achat de la nouvelle vaisselle durable qui limite également le bruit sur les tables.
- Demande pour que les parents qui le souhaitent puissent déjeuner à la cantine ?
  - ⇒ Jusqu'à présent, seuls les parents délégués peuvent demander à déjeuner à la cantine.
  - ⇒ Gautier DERONT BOURDIN prend note de cette demande et répondra ultérieurement.

4-Projets passés, en cours et à venir
---------------------------------------

**Passés :**

3/10 : communication sur les goûters sur internet VSA + affichage écoles

Du 8 au 13/10 : semaine du goût + chasse au Gaspi GARB

23/10 : installation self GARB

Du 23 au 27/10 : pesée des déchets pendant ALSH

14/11 : enquêtes convives GARB

Du 20 au 24/11 : nouvelle campagne pesée des déchets

23/11 : Animation « une montagne de saveur »



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

**En cours :**

Achat vaisselle durable pour tous les maternelles

**A venir :**

Animation TUTTI FRUTI : 27/11 DAUDET

Chasse au Gaspi : du 4 au 8/12 CAMPOUNS

Juin 2018 : Fraîch'Attitude