



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION**

**13 MARS 2018**

### Ordre du jour

- 1- Projets en cours
- 2- Retours sur les menus de janvier, février et mars 2018
- 3- Examens sur les menus d'avril, mai et juin
- 4- Questions diverses

### 1- Présentation des projets en cours

Beaucoup d'animations sont proposées aux enfants pendant la pause méridienne.

Les objectifs de ces animations sont de :

- Transmettre le goût
- Participer à l'éducation au goût
- Informer sur le « Manger sain et équilibré »
- Rendre l'enfant acteur de son alimentation
- Rendre l'enfant responsable
- Rendre l'enfant autonome
- Prendre conscience du gaspillage alimentaire

#### **Animation TUTTI FRUTTI du 27 novembre 2017 à l'école Daudet :**

Adressée aux moyennes et grandes sections (environ 100 enfants).

Les enfants ont pu goûter et sentir le panais, le pomelo, l'ananas.

#### **Chasse au Gaspi du 4 au 8 décembre 2017 à l'école Campouns :**

C'est la dernière école à participer à cette animation.

Des éco-délégués tiennent les comptes du nombre de litres d'eau et du nombre de morceaux de pains jetés.

Un relevé est fait le lundi avant la campagne de sensibilisation et un autre est fait le vendredi après affichage d'informations sur le gaspillage alimentaire.

#### **Les légumes bruts :**

Présentation, une fois par mois de légumes (en général, le légume du jour) à l'état brut sans préparation, conditionnement, cuisson.

Depuis le mois de janvier, nous avons eu :

- Les lentilles
- Le chou rouge

A venir :

- Les petits pois



- La betterave
- La carotte fane

Les animateurs ou les agents de cantine présentent, font toucher, sentir le légume.

Certains légumes ont été customisés, comme Madame Chouchou.

### **Animation à venir : des muffins avec du pain**

ELIOR va proposer une animation, sans doute, un mercredi ou pendant les vacances scolaires de faire faire des muffins avec le pain restant à la fin du repas.

### **Questions des parents d'élèves :**

- Est-ce que les Maternelles participent ? Oui
- Comment les familles peuvent être informées ? Pourquoi pas par le site ?

Les retours de ces animations sont très positifs. Les enfants apprécient. Les ateliers sont ludiques.

La FCPE de Daudet signale que les enfants ont pris conscience du gaspillage à la cantine. Ils sont fiers de raconter le soir qu'ils ont tout mangé.

### **Question de parents : est-il possible d'avoir des serviettes en tissu à la cantine ?**

- ⇒ Oui ce projet est en cours pour les maternelles pour 2018.

## 2-Retours sur les menus des mois passés

Menu du 27/01 : le poisson servi (hoki) n'était pas très appétissant. Présence de « traces grisées ». Une demande est faite pour améliorer le visuel.

- ⇒ Oui, c'est une obligation du cahier des charges de fournir des poissons sans arrêtes et dans le respect des quotas de pêche. Le choix est donc limité : limande, hoki, cabillaud.
- ⇒ Il est très compliqué de trouver des poissons sans aucune trace.

Beaucoup de changements de menus au cours de la semaine du 12 au 16/02 : les desserts ont beaucoup changé.

- ⇒ Effectivement, tous ces changements ont été la conséquence des problèmes de circulation suite aux intempéries.

Retours positifs des représentants des parents d'élèves qui sont venus observer et manger à Sartoux le 23/02. Ils constatent que beaucoup de choses sont mises en place pour les enfants.

Une demande est renouvelée pour acheter des petits écriteaux à placer sur le self pour détailler le menu.

- ⇒ Une commande à la charge du service Restauration a été faite pour une livraison très prochaine (réalisé depuis).

Au cours d'une visite de la cantine Campouns, les représentants des parents d'élèves ont été surpris d'avoir du rosbeef froid dans l'assiette avec beaucoup de sauce tiède.

- ⇒ Monsieur Siméon explique que cette façon de servir est indispensable pour garder le côté tendre du rosbeef. Le fait de chauffer la sauce permet de tiédir la viande.
- ⇒ Les parents souhaiteraient que cette info soit communiquée sur le menu pour éviter les retours des enfants qui disent qu'ils mangent froid.



- ⇒ Demande également pour laisser le choix aux enfants d'avoir moins de sauce dans les assiettes.

### 3-Examen des menus des mois d'avril, mai et juin

#### **Modifications apportées en pré-commission :**

- Menu du 18 et du 19/04 : inversion farfalles safranées et haricots verts et compotes de pommes et gaufre fantasia
- Menu du 3 et du 4/05 : inversion concombre et saucisson à l'ail et beignet au chocolat et fruit de saison.
- Menu du 4/05 : poissonnette à la place des nuggets de blé
- Menu du 17/05 : chou rouge sauce fraise – rôti de bœuf – penne sauce chorizo
- Menu du 18/05 : menu végétarien nuggets de blé à la place de la poissonnette
- Menu du 24/05 : emmental en 5<sup>ème</sup> composante pour laisser le fromage blanc framboise et oréo aux MATER
- Menu du 6/06 : fruit de saison à la place de pêches au sirop
- Menu du 19/06 : céleri remoulade à la place de haricots verts
- Menu du 22/06 : demande pour une sauce au saumon à la place de thon ?
- Menu du 26/06 : salade verte BIO à la place de céleri rémoulade + petit moulu à la place de fromage fondu

#### **Demandes :**

- Demande de proposer plus de fruits d'été : pastèques, melons, tomates très appréciés des enfants.
  - Les parents d'élèves de l'école Sartoux souhaiteraient un menu à thème Anglais en lien avec « l'AngloDay » qui aura lieu à l'école le 20 avril.
- ⇒ Ok.
- Le thème du centre de loisirs des vacances de printemps sera « la Méditerranée ». La directrice demande un repas sur ce thème.
- ⇒ Ok. Il est proposé un repas froid : Tomates basilic / Pizza au fromage / Salade niçoise / fromage fondu / Salade fruits frais

#### **Questions des parents d'élèves :**

- Menu du 13/04 : est-ce que le filet de limande est apprécié ? le gratin de blettes ?
- ⇒ Oui, en général, assez apprécié par les enfants
- ⇒ C'est un produit que l'on sait pas apprécié mais la décision est de proposer plusieurs fois es légumes de saison. Il faut proposer plusieurs fois pour favoriser l'acceptation.
- Menu du 24/04 : pizza au fromage en entrée ?
- ⇒ Oui mais en proportion adaptée : 50g pour les maternelles, 70g pour les élémentaires.
- Menu du 27/04 : est-ce que le hoki servi sera le même que celui du 27/01 ?
- ⇒ Oui mais cette fois, il sera pané.

### 4-Questions diverses

Quel type de barquettes est utilisé pour la remise en température ?

Il existe 2 types de barquettes : les barquettes compostables et biodégradables en papier mâché et les barquettes en polypropylène sans bisphénol A.

A partir de quelle date es parents non représentants pourront venir déjeuner à la cantine ?



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

Question qui doit être abordée en Bureau Municipal.