



**Compte-rendu de la réunion du groupe de travail  
sur la restauration scolaire et le centre de loisirs**

**Jeudi 22 janvier 2015**

**Présent(e)s :**

**M. LAFEUILLE**, Conseiller municipal à la réussite éducative et aux activités périscolaires  
**Mme MARTEAU**, Responsable du service éducation et temps de l'enfant  
**Mme TIBONNIER**, Coordinatrice périscolaire élémentaire  
**Mme GUILTAT**, Coordinatrice périscolaire maternelle  
**Mme BENARBIA**, Responsable du service restauration  
**M. CLAVEL**, Directeur d'exploitation société ELIOR  
**M. CARIOU**, Directeur de la cuisine centrale société ELIOR  
**M. MARTY**, Responsable du service client société ELIOR  
**Mme PETIT**, Société ELIOR  
**Mme MALAURE**, Agent de restauration de l'école des Bruyères  
**Mme GLAZAI**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Courcoux  
**M. SUQUET**, Représentant des parents d'élèves de l'école maternelle Romain Rolland  
**M. PIADE**, Représentant des parents d'élèves de l'école élémentaire Waldeck Rousseau  
**Mme LOISEL**, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Romain Rolland  
**Mme MARGOTTE**, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland  
**Mme TAPIA**, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Waldeck Rousseau

**Excusés :**

**M. GUIRAUD**  
**M. BENHAROUS**  
**Mme GRAND**  
**Mme MATTEI**  
**Mme EL-BAHI**

**Ouverture de la séance par M. LAFEUILLE** qui annonce l'ordre du jour :

- Bilan de la période écoulée,
- Suppressions de différents produits,
- Pain et viennoiseries,
- Animations,
- Etude des menus Mars-Avril,
- Dégustation de deux produits.

## 1. Bilan de la période écoulée

Mme TIBONNIER indique les différents points relevés :

Le chou-rouge du 10/12, les poireaux du 21/01 et le mélange navets-pommes de terre du 23/12 ont été moyennement appréciés au centre de loisirs.

Le 6/01 les courgettes à l'ail n'ont pas été appréciées.

Le 8/01 la farce aux olives du rôti de veau n'a pas rencontré de succès alors que le chou-fleur à la tomate servi en accompagnement a beaucoup plu.

Le 13/01 le poulet était rosé et trop gras sous la peau.

Le 15/01 le cake noix de coco était trop sec.

Le 19/01 les tartes au fromage et aux poireaux servies en entrée ont été très appréciées.

Le 20/01 il y avait trop de cannelle dans la sauce court-bouillon antillais du médaillon de merlu et le goût du potage potiron servi en entrée n'était pas assez prononcé.

Par ailleurs, en général, le bœuf servi est très bon et de bonne qualité.

Mme GUILTAT fait remarquer que l'on retrouve trop souvent les kiwis dans les menus et que ces fruits manquent de maturité.

Autres remarques :

Suite au service du 19/12 Mme GUILTAT demande s'il est possible qu'une sauce soit dorénavant prévue pour l'accompagnement de la semoule car cela rendrait ce plat plus facile à manger (cette remarque revient régulièrement).

Le chou-fleur à la tomate du 08/01 n'a pas été apprécié par les enfants de maternelle contrairement à ceux des sections élémentaires et le rôti de veau était trop rosé.

Le 20/01 la soupe de potiron était trop salée.

La purée de betteraves du 21/01 a été très appréciée.

Les poires du goûter du 6/01 étaient trop abimées.

En ce qui concerne les goûters il semble qu'il y ait trop souvent de la baguette et donc beaucoup de « tartinage », ce qui engendrerait des soucis d'organisation au centre de loisirs.

Mme MARTEAU répond que les agents de restauration sont en nombre suffisant pour effectuer cette tâche. De plus, les goûters du centre de loisirs varient et il n'y a pas de « tartinage » chaque semaine.

Mme PETIT précise que le GEMRCN recommande vivement la consommation de baguette au goûter.

Mme GUILTAT soulève le problème rencontré lors du service des petits pois et carottes issus de l'agriculture biologique du 19/01 où un petit escargot blanc a été trouvé dans une barquette.

M. CLAVEL répond que la société Elior a remonté cette information auprès du fournisseur.

Mme MARGOTTE rapporte que la peau des bananes du jour était noire.

Mme MALAURE précise que l'intérieur des bananes était resté blanc et donc consommable.

Mme MALAURE indique qu'en maternelle les moules à la crème sont très appréciées et préférées aux moules marinières et demande, en ce qui concerne les yaourts aromatisés, s'il est possible de proposer d'autres parfums.

Mme MALAURE ajoute que certains légumes sont trop croquants (choux, salsifis, petits pois).

M. SUQUET revient sur le sujet évoqué lors de la dernière commission concernant les nouvelles recettes de soupes faites maison avec des morceaux de légumes et souhaite savoir si les enfants les apprécient davantage.

Mme GUILTAT répond que les enfants préfèrent les soupes moulinées.

Mme LOISEL demande s'il est possible que les légumes puissent arriver coupés, notamment les haricots verts qui sont trop difficiles à manger entiers pour les enfants.

Mme GUILTAT répond qu'il y a un adulte par table pour aider les enfants en cas de besoin, mais que cela s'inscrit aussi dans le projet éducatif qui vise le développement de l'autonomie et permet également de faire découvrir le légume tel qu'il est dans sa forme originale.

Mme MARGOTTE signale que les frites ont un aspect blanc et semblent molles.

Mme PETIT répond que l'on ne peut pas obtenir un aspect doré et croustillant en raison de la faible teneur en matière grasse en application des recommandations alimentaires du GEMRCN.

La municipalité précise que les frites sont congelées et réchauffées au four car il n'y a pas de friteuses dans les offices.

M. PIADE demande pour quelle raison les poires arrivent trop mûres et souhaite savoir si un contrôle de la marchandise existe avant l'envoi des livraisons.

Mme PETIT explique que les fruits subissent des variations de températures pendant le délai de trois jours entre la réception à la cuisine de Rosny, la préparation et la livraison dans les écoles. Des contrôles sont effectués sur 10 % des produits.

M. PIADE souhaite revenir sur la possibilité déjà évoquée antérieurement, de servir différentes variétés de pains.

Mme MARTEAU précise qu'il avait été demandé à Elior d'étudier cette possibilité avec le boulanger Thomann et qu'il est prévu d'intégrer prochainement un pain aux céréales uniquement à l'occasion de quelques repas spécifiques (ex : repas de Pâques ou de fin d'année scolaire), en raison du surcoût que cela représente. Avant toute mise en place un test sera effectué, afin de vérifier si la taille des graines des céréales convient aux enfants de maternelle. Ce test aura lieu entre le prestataire Elior et la Ville.

Mme GLAZAI demande s'il est possible d'avoir du pain Bio.

Mme MARTEAU rappelle que lors des réunions de concertation avec les parents d'élèves pour l'élaboration du cahier des charges, le pain bio n'avait pas du tout été évoqué.

M. LAFEUILLE annonce que le choix des viennoiseries est élargi ; ainsi le pain au lait, la brioche au sucre et le pain aux raisins seront ajoutés aux pains au chocolat et croissants servis actuellement.

Mme GLAZAI demande des explications à la société Elior sur le fait que le poisson ne se présente pas sous sa forme naturelle.

Mme PETIT souligne que l'aspect reconstitué du poisson est la garantie d'avoir un produit sans arêtes. Toutefois le colin du 16/1 est présenté en filet.

Mme LOISEL dit avoir constaté lors de son passage dans l'école R. Rolland (maternelle) que la salade était trop assaisonnée et cuite.

Mme PETIT informe que la quantité de sauce livrée est calculée proportionnellement au volume de la salade.

Mme BENARBIA annonce la suppression de la betterave crue suite aux recommandations de la DGCCRF en application du principe de précaution. On retrouve cette composante dans la salade de crudités et la salade nantaise qui sont supprimées. Par ailleurs certains fromages sont déréférencés par la société Elior ; ainsi le *Cantadou* le *Chanteneige*, le *Cantafrais* et le *Cantaillou* ne seront plus servis et seront remplacés par du *St. Moret*, du *Contentin* et du *Tartare*.

M. CLAVEL précise en ce qui concerne la betterave crue, que l'agent pathogène responsable n'a pas été encore identifié et que cela ne fait pas l'objet d'une alerte alimentaire, mais par mesure de précaution la société Elior a pris la décision de retirer cette composante alimentaire.

M. SUQUET demande si le stock de cette denrée a été retiré de la cuisine de Rosny.  
M. CLAVEL confirme le retrait de la betterave crue dans sa totalité.

Mm GLAZAI s'étonne que l'on serve de la mayonnaise et parfois du ketchup en accompagnement de certains plats car ces produits ne sont pas très sains.

Mme PETIT l'informe que ces ingrédients sont proposés en petites quantités et occasionnellement. De plus, ces produits sont proposés et non servis d'office.

Mme GUILTAT précise que le jus de mangue est très apprécié.

## 2. Animations

M. MARTY présente le planning et le contenu des animations de l'année scolaire 2013-2014.

3 animations « petit déjeuner » reprenant le thème de l'équilibre alimentaire avec une dégustation ont eu lieu en octobre, novembre et décembre.

Une animation circuit court expliquant le cycle de production des légumes et pourquoi manger local s'est déroulée en novembre.

- 7 animations « petit déjeuner », reprenant les apports nutritionnels des différents aliments et l'importance de manger avant d'aller à l'école, se sont déroulées sur l'ensemble des établissements.

- 1 animation « *Worgamic* » effectuée sur 2 sessions et basée sur le développement durable et le cycle de l'alimentation (production, consommation et valorisation des déchets) et mise en place d'un lombric-composteur.

- 1 animation « *atelier chocolat* » sur les étapes depuis la récolte en commerce équitable jusqu'à la fabrication du chocolat et une dégustation.

- 1 atelier « *découverte des fromages* » reprenant les produits laitiers, les différentes étapes de fabrication du fromage et les régions avec une dégustation.

- 1 animation autour du « *BIO* » avec présentation du sujet et ses bienfaits et une dégustation de produits et distribution de graines à semer.

- 1 animation « *Fraich'attitude* » pour reconnaître, nommer et cuisiner les fruits et légumes sous leurs formes multiples.

- 1 animation pour l'élaboration du repas de Noël et 1 animation pour l'élaboration du repas de fin d'année scolaire sont organisées lors de deux sessions avec trois groupes d'enfants, pour apprendre à composer un menu équilibré.

Le repas de fin d'année scolaire 2014 a été élaboré par les enfants de grande section à l'école maternelle Courcoux

- Une animation « Innovation culinaire » a eu lieu le 9 avril 2014 : elle consiste à faire goûter plusieurs plats à un panel de cinquante enfants qui donnent ensuite leurs avis via un questionnaire.

Les données recueillies au cours de cet atelier sont analysées par un organisme indépendant aux fins de mise en place de nouveaux plats dans les cantines.

Mme MARGOTTE demande pourquoi il n'y a qu'une seule animation autour du chocolat.

M. MARTY lui indique qu'il y a une quinzaine d'animations prévues selon le cahier des charges et que cela a permis à 450 enfants d'y participer.

Mme MARTEAU annonce en 2015 l'arrivée d'une nouvelle animation autour du pain avec l'intervention du boulanger M. THOMANN et la poursuite des mêmes thématiques que l'année précédente ; à commencer par deux animations « *petit déjeuner* » le 27/01 à l'école Calmette et le 18/02 au Centre de loisirs.

### 3. Etude des menus des mois de mars et avril 2015

Mme MARGOTTE fait remarquer que l'on retrouve dans les goûters plus de lait nature que de lait chocolaté.

Mme PETIT rappelle que le GEMRCN recommande d'éviter de manger trop sucré et c'est pour cette raison que le lait nature est privilégié.

M. PIADE souligne qu'on retrouve pourtant deux fois du lait-fraise dans lequel il y a le même pourcentage de sucre que dans le chocolat.

Mme MARTEAU précise qu'on alterne le lait aromatisé avec le lait nature mais que cette remarque sera prise en compte lors de la préparation de la prochaine grille des menus.

Mme BENARBIA demande le remplacement des boulettes de bœuf du 12/3 pour des raisons techniques de remise en chauffe des plats.

Mme PETIT propose du rôti de bœuf froid mayonnaise en remplacement des boulettes de bœuf.

M. PIADE évoque le repas du 26/03 autour du « menu montagne » dont les composantes lui semblent peu cohérentes avec la thématique.

Mme PETIT répond que ce menu a été réalisé en prenant en compte l'équilibre alimentaire mais qu'il est néanmoins possible de proposer un potage aux légumes en remplacement de la salade d'endives afin de rester dans le thème.

Mme PETIT annonce la présence de deux nouveaux plats « *sans protéines animales* » : les penne et achard de légumes servi le 02/03 ainsi que le boulgour à l'andalouse servi le 31/03.

Par ailleurs, le surimi du 03/04 est remplacé par du thon mayonnaise suite au problème rencontré récemment où la marchandise était arrivée congelée.

Quelques modifications ont été demandées par les participants

03/03 : inversion de la salade de pois chiches et du maïs vinaigrette.

05/03 : inversion du fraidou et du contentin nature.

09/03 : inversion du petit suisse et sucre avec le petit suisse aux fruits.

12/03 : boulettes de bœuf BIO remplacées par du rôti de bœuf froid mayonnaise.

17/03 : sauté de bœuf remplacé par les boulettes de bœuf BIO.

19/03 : ajout de jus de légumes à la semoule.

23/03 : potage potiron remplacé par une salade d'endives et des concombres vinaigrette.

26/03 : salade d'endives et croûtons remplacée par un potage de légumes et croûtons, et inversion du petit suisse nature avec le fromage blanc nature.

03/04 : surimi mayonnaise remplacé par du thon mayonnaise.

13/04 : lait nature remplacé par du lait chocolaté.

21/04 : salade coleslaw remplacée par du céleri rémoulade.

#### **4. Dégustation de deux produits**

Le gâteau aux litchis a été très apprécié ; à l'inverse, le moelleux aux myrtilles n'a pas retenu l'attention des participants.

Fin de la réunion à 20h30.

La prochaine réunion aura lieu le :

**Jeudi 26 mars à 18h30**  
**Salle des commissions**