

COMPTE-RENDU REUNION CANTINE DU MARDI 31 MARS 2015

Ettaient présents 3 responsables d'Elior, M. LAFEUILLE, Mme MARTEAU, Mme MATTEI, la responsable cantine « maternelle », la représentante des agents de restauration de l'école des bruyères, 3 représentants des parents d'élèves (dont deux représentants de RR maternelle, 1 représentant de Waldeck Rousseau).

1. Retour sur la période écoulée

Les retours étaient plus positifs que ceux de la précédente réunion cantine. Les points remontés par la mairie et les agents de la restauration sont :

* points positifs : la semoule a été enfin servie avec suffisamment de sauce (19/3), les enfants montrent un goût certain pour les quiches et les rillettes de poissons (Elior étudie de nouvelles recettes de rillettes à base de sardine), et particulièrement pour la sauce Montboissier (26/3), les omelettes (18/3), les boulettes de viande (17/3), les saucisses lentilles (9/3) et le cake à la vanille. Les agents et la mairie notent qu'il n'y a eu aucun problème de livraison.

* Les points négatifs :

- Le céleri sauce citronné (11/2) n'a pas été apprécié. Elior indique avoir revu sa recette depuis pour proposer une sauce plus enrobante. Il est rappelé à Elior que lors d'une précédente réunion, seul le céleri rémoulade devait être proposé en entrée aux enfants.
- Les morceaux de saumon étaient trop secs le 16/2 alors que la cuisson du colin était correcte.
- Le potage aux lentilles n'a pas été apprécié par les enfants, mais il s'agirait d'une question de visuel (couleur) et non de goût.
- Les fromages forts sont difficiles à faire manger aux enfants, il convient donc d'éviter de proposer deux fromages forts le même jour.
- Consistance de la purée de pomme du 26/3 proche de celle d'une soupe, a contrario des autres purées proposées qui sont souvent de consistance trop épaisse.
- Le problème de maturité des kiwis est de nouveau abordé.
- La sauce à base d'estragon du 19/3 n'a pas été aimée.
- Les enfants mangent plus facilement les courgettes en gratin que les courgettes braisées.
- Le cake à la myrtille du 26/3 a déçu tant par sa texture et sa cuisson que par son goût.
- Les pennés et achard du 2/3 étaient trop salées.
- Les pommes de terre, notamment dans les printanières de légumes, manquent souvent de cuisson.
- Le dessert lacté avec sa compotée aux mûres du 20/3 était très décevant, les mûres manquant de cuisson.

Concernant les repas, les représentants des parents d'élèves font part de portions de courgettes qui auraient été trop petites le 3/3. Ni la mairie ni les représentants des services de l'éducation n'ont remarqué ce point.

Pour le goûter, les représentants des parents d'élèves relèvent une forte fréquence des jus de raisin. La mairie est étonnée car relève qu'il y a eu un seul jus de raisin proposé sur mars, deux sur la période janvier/février, soit pas plus que les autres sortes de jus.

2. Menus de la période à venir (de mai au 4 juillet)

Passage en revue des repas avec quelques changements (mettre l'entrée n°2 en rang n°1...) et demandes de renseignements sur les compositions des plats :

- Salade provençale : à base de chou blanc.
- Pizza royale : à base de jambon de dinde et de champignons.
- Ne pas proposer un fromage et un dessert exigeant tous les deux l'utilisation de ramequins (par manque de contenants).
- Poisson à la brésilienne : Elios n'ayant pas pu imprimer toutes les fiches techniques ne peut donner cette information dans l'immédiat mais se propose de la communiquer en amont.
- Glace rocket : glace à l'eau de trois couleurs à base d'arômes de fruits.
- Sauce grand-mère : fond de volaille, petit oignon, champignon.
- Cake méditerranéen : à base de brunoise de légume et accompagné d'une sauce au fromage blanc.
- Le hoki pané sera supprimé et Elios proposera prochainement un plat à base d'une autre espèce de poisson.

Un représentant des parents d'élèves demande comment est suivi la traçabilité des aliments, notamment des viandes et des poissons. Elios indique obtenir cette information de la part de ses fournisseurs 8 jours avant la consommation des plats, et donc l'adresse à la ville la semaine précédent la consommation des plats (exemple pour les nuggets, les lasagne, les boulettes de viandes...). Cette information est, de plus, affichée dans les offices des cantines. M. LAFEUILLE se propose de transmettre ces informations aux parents d'élèves si ces derniers en font la demande mais n'envisage pas pour des raisons de praticité une communication systématique de la tracabilité des produits. Mme MARTEAU indique contrôler au quotidien le respect du cahier des charges.

Un représentant des parents d'élèves demande pourquoi il n'y a pas de poisson toutes les semaines. Il convient de noter que le cahier des charges prévoit la présence de poisson au menu 6 fois sur 4 semaines – ce qui est respecté - sans précision que le poisson doit être proposé dans les menus toutes les semaines. Ainsi certaines semaines, le poisson est proposé 2 fois, et non présent la semaine suivante.

Un représentant des parents d'élèves constate que le hoki, nouveauté d'Elios, est programmé deux fois sur la période, alors que ce poisson, d'élevage industrialisé, principalement commercialisé dans la grande distribution et la restauration collective du fait de son faible coût, est décrié par certaines associations de protection de la nature (pêche intensive + poisson « poubelle » + destruction de la biodiversité marine). M. LAFEUILLE demande donc à Elios d'adresser en lieu et place du hoki pané une proposition de recette avec un autre poisson. Le hoki sauce vanillée, intégré dans la semaine « saveurs exotiques » est quant à lui maintenu.

Un représentant des parents d'élèves demande si les pâtes à tartiner contiennent de l'huile de palme, et quelle est la position d'Elios par rapport à cet ingrédient. Elios se propose d'adresser à la mairie la charte de qualité du Syndicat National de la Restauration Collective ([consultable](#)

[sur le site internet d'Elior](#)) qui déconseille les produits contenant de l'huile de palme (valable pour la pâte à tartiner). Elior va plus loin en substituant au maximum l'huile de palme. Elior se propose de transmettre la fiche technique de la pâte à tartiner ainsi que sa charte de qualité à Mme MARTEAU qui transmettra les pièces aux parents d'élèves.

L'animation pour le repas de fin d'année scolaire sera faite les 12 mai (base de la nutrition) et 26 mai (dégustation) avec une classe de CM2. Le nom de l'école « test » n'a pas été demandé.

La réunion est terminée. Prochaine réunion prévue le lundi 8 juin 2015 à 18h30

En off-réunion, Elior se propose pour la prochaine séance de présenter aux représentants des parents d'élèves le cheminement de la sélection des nouvelles recettes élaborées par leurs chefs (test des recettes effectué sur un panel de 55 enfants minimum...).