



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

Lundi 25 mars 2019

Présent(e)s :

M. BENHAROUS, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires
Mme MARTEAU, Responsable du service éducation et temps de l'enfant
Mme BENARBIA, Responsable du service restauration
Mme TIBONNIER, Coordinatrice périscolaire élémentaire
Mme BOUGUERN, Coordinatrice périscolaire maternelle
Mme PETITEAU, Diététicienne société ELIOR
Mme JEANNIN, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland
Mme IDIR, Représentante des parents d'élèves de l'école maternelle Romain Rolland
Mme JUDITH, Représentante des parents d'élèves des écoles Calmette
M. BERNSTEIN, Représentant des parents d'élèves de l'école Julie Daubié
Mme STARON, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié
Mme COSSART, Représentante des parents d'élèves de l'école Victor Hugo
Mme BENNOUR, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire Romain Rolland
Mme CAZAT, Agent de restauration de l'école Waldeck Rousseau

Excusé(e)s :

M. GUIRAUD
M. BAC
Mme TROLLE

M. BENHAROUS ouvre la séance et informe en préambule que l'envoi des grilles de menus précédant cette commission a été retardé en raison du nombre important d'échanges entre la ville et ELIOR pour effectuer des modifications, et du manque de disponibilité du prestataire. Ces grilles nécessitent encore de subir quelques corrections : il est notamment impératif d'y voir figurer au moins une fois des cerises et une fois des fraises sur la période scolaire des mois de mai et juin, conformément au cahier des charges. La municipalité engagera des actions si ces clauses ne sont pas respectées.

La visite de la cuisine de Rosny-sous-Bois organisée le 13/02 ainsi que la participation de certains parents au déjeuner dans un des restaurants scolaires de la Ville le 22/03, seront également évoquées et pourront faire l'objet de compte-rendu si les participants le souhaitent.

M. BENHAROUS présente l'ordre du jour :

- Présentation des nutriments (notamment les glucides) et de l'équilibre alimentaire
- Bilan de la période écoulée,
- Etude des menus,
- Dégustation d'un produit.

M. BERNSTEIN indique qu'il a déjeuné à l'école W. Rousseau le 23/01, suite à quoi un compte rendu a été établi et transmis à tous les parents d'élèves de l'ensemble des écoles, dans lequel sont retranscrits les avis tous positifs et confirme que l'ensemble des composantes servies est très correct et l'aspect du rôti de bœuf aux olives est conforme aux attentes.

Mme BENNOUR témoigne, pour l'avoir goûté, comme certains autres parents, que la viande est trop dure et trop nerveuse.

Mme JEANNIN déclare également avoir déjeuné le 22/03 à la cantine de R.Rolland élémentaire et avoir trouvé l'ensemble satisfaisant mise à part la difficulté à reconnaître la viande du poisson (merlu) dont la texture était spongieuse.

M. BENHAROUS indique que ce retour au sujet de l'aspect de la viande est inhabituel, même s'ils arrivent ponctuellement. Cependant, le cahier des charges impose que les viandes, ainsi que les poissons soient labellisés. La Ville œuvre pour que les morceaux de viande avec lesquels les plats sont préparés soient de meilleure qualité conformément aux exigences inscrites dans le cahier des charges.

M. BENHAROUS rappelle que les parents souhaitant déjeuner dans un des restaurants scolaires sont les bienvenus car ces expériences peuvent permettre d'améliorer les prestations. Pour y assister, il faut en faire la demande par mail auprès du service éducation quelques jours en avance afin de permettre de commander le nombre de repas nécessaires. Une nouvelle visite de la cuisine centrale sera organisée à la prochaine rentrée scolaire pour les parents qui n'ont pas eu la possibilité d'assister à celle de février ; les dates seront proposées lors de la prochaine commission.

Mme JEANNIN demande s'il est possible que le cahier des charges lui soit transmis afin de prendre connaissance des clauses et dans le but de réfléchir à une amélioration des produits.

M. BENHAROUS propose que les demandes soient ciblées et transmises au service éducation par mail qui répondra en envoyant les clauses correspondantes extraites du cahier des charges. Le cahier des charges est public et peut être transmis dans son intégralité mais c'est un document volumineux et pas toujours très facilement compréhensible.

M. BENHAROUS indique que l'exposé prévu sur le sucre est destiné à faire une présentation générale afin de pouvoir échanger sur la question de la présence du sucre dans les menus et éventuellement de modifier certaines composantes. Une réflexion similaire pourra être menée dans l'avenir sur d'autres sujets tels que le sel, les graisses... Afin de traiter au mieux ce sujet, certains points doivent d'abord être précisés, comme la réglementation, les préconisations et ce qui est officiellement qualifié de « sucré ».

Une semaine de menus a été choisie au hasard afin d'étudier le taux de sucre présent dans ces repas. Ceci pourra également être complété par une autre étude relative aux goûters durant lesquels le sucre est davantage présent. Toutefois, si une décision collective devait être prise, il serait sans doute nécessaire de conclure un avenant avec Elios afin que les repas puissent être améliorés, car la Ville est favorable à cette évolution qui permet d'aller plus loin dans les limites de ce qui est imposé par la réglementation.

Présentation des nutriments avec un focus sur les glucides

Mme PETITEAU explique :

Les lipides qui sont d'origine animale ou végétale, représentent 35 à 40% de l'apport énergétique total et sont nécessaires pour le fonctionnement du cerveau et des cellules nerveuses (1g = 9 Kcal ou 37 KJ).

Les protéines permettent la fabrication des cellules et l'entretien des muscles et représentent 10 à 15% de l'apport énergétique total ; ils sont d'origines animale ou végétale (1g = 4Kcal ou 17 KJ).

Les glucides qui permettent d'alimenter le cerveau et les muscles, représentent 50 à 55% de l'apport énergétique total et se divisent en deux sous catégories : les glucides simples (dits sucres rapides) et les glucides complexes (dits sucres lents) (1g = 4Kcal ou 17 KJ).

Les glucides simples (monosaccharides et disaccharides) passent rapidement dans le sang et sont contenus dans : les fruits, les légumes, les produits sucrés, les gâteaux et viennoiseries, les boissons sucrées, les laitages et desserts lactés sucrés. **Les glucides complexes** (polysaccharides) sont contenus dans : les céréales, les légumineuses ou légumes secs et les féculents (pâtes, riz et pomme de terre ...).

Les sucres ajoutés sont les produits dont se servent les professionnels ainsi que les particuliers pour sucrer ses aliments, faire de la pâtisserie ou des confitures ; ce sont le saccharose, le sirop de glucose et le miel.

Mme PETITEAU informe que le GEMRCN a pour but la prévention du surpoids et de l'obésité. Le bulletin officiel de l'éducation nationale est également pris en compte par Elios au niveau de ses préconisations pour la répartition des apports énergétiques au cours de la journée : 20% pour le petit-déjeuner, 40% pour le déjeuner, 10% pour le goûter et 30% pour le dîner.

Mme IDIR demande si l'analyse qui est présentée prend en compte les plats végétariens.

Mme PETITEAU répond que le GEMRCN prend en compte uniquement les repas classiques.

M.BENHAROUS souligne que les menus comportant un plat végétarien respectent les mêmes préconisations nutritionnelles qu'un plat traditionnel. Toutefois, les plats végétariens ne sont pas pris en compte dans les documents réglementaires qui datent de plusieurs années, lorsque cette pratique était encore rare ; mais cette réglementation va certainement s'adapter à l'évolution des pratiques.

Mme MARTEAU fait remarquer que certains plats végétariens contiennent plus de matière grasse alors qu'à l'inverse d'autres plats végétariens ont un taux de glucides moins élevé, ce qui tendrait à équilibrer l'ensemble.

Mme JEANNIN souligne que le GEMRCN indique que la consommation minimum est de 10 crudités sur 20 repas et demande s'il est possible d'augmenter ce chiffre actuel et souhaite connaître les critères sur lesquels s'appuie Elios pour l'élaboration des menus.

Mme PETITEAU informe que les deux outils pris en compte pour constituer les menus sont le GEMRCN dont le minimum de fréquences indiqué est respecté, et les exigences du cahier des charges afin que certains produits tels qu'une entrée protidique ou une crudité par exemple apparaissent dans les menus.

Mme JEANNIN demande s'il existe des alternatives pour faire évoluer ces préconisations.

M. BENHAROUS répond que cela est possible mais qu'il faut trouver l'équilibre entre ces chiffres et le plaisir que doivent éprouver les enfants en mangeant, c'est pourquoi parfois certains produits comme la pizza sont présents dans les menus ; mais si ce type de produit est appelé à être réduit pour introduire une autre composante, il faut savoir qu'il ne sera pas possible d'aller au-delà des préconisations.

Mme STARON demande s'il y aura une répercussion sur le coût.

M. BENHAROUS répond que le coût demeure inchangé car il est calculé sur la moyenne de l'ensemble des repas. En ce qui concerne le GEMRCN, avant que ce texte n'existe, les communes possédaient une totale liberté d'action qui a disparu avec l'apparition d'une réglementation visant à encadrer la restauration scolaire dans une optique de santé publique. Pendant des années, le GEMRCN était considéré comme incitatif mais aujourd'hui ses préconisations sont devenues obligatoires. Il est important de rappeler que l'objectif premier est de progresser vers une alimentation plus saine et de meilleure qualité afin de lutter contre l'obésité.

Mme COSSART est interloquée quant à la quantité préconisée des quatre desserts devant contenir plus de 20 grammes de sucre.

M. BENHAROUS constate que ce produit est présent une seule fois dans la grille des menus à venir pour le mois de mai et sa suppression pourrait être envisagée, mais ce genre de produit est très apprécié des enfants.

Mme STARON demande dans quelle mesure il est possible de garder les mêmes desserts avec moins de sucre et s'il est envisageable d'en faire la demande auprès des fournisseurs.

M. BENHAROUS répond qu'actuellement, la Ville a la possibilité d'inciter Elios à améliorer ponctuellement certains points au terme de discussions sachant que la demande sort du cadre du cahier des charges établi au départ. Mais dans le cadre d'un prochain marché, il sera possible de faire apparaître de nouvelles exigences inscrites dans le cahier des charges et le prestataire qui sera alors en capacité de répondre favorablement à ces critères précis sera retenu.

Mme STARON constate qu'Elios arrive à obtenir des producteurs une quantité croissante de fruits et légumes « bio » pour les menus et souhaite savoir s'il serait possible d'agir également

pour faire évoluer les méthodes de fabrication concernant les produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

M. BENHAROUS explique qu'Elior peut se permettre d'être exigeant envers les producteurs de fruits et légumes « bio » en raison de leur importance dans ce segment de la distribution alimentaire. En revanche, Elior n'a pas cette capacité face aux « géants » de l'industrie agro-alimentaire qui sont plus puissants. En réalité, le vrai pouvoir pour faire évoluer l'alimentation dépend des demandes insistantes des consommateurs qui obligeront les industriels à évoluer en répondant aux attentes et en produisant mieux. Selon le même schéma, la Ville des Lilas, unie avec toutes les autres communes qui travaillent avec Elior, a la capacité d'agir et d'exiger du prestataire un changement de fournisseur si la qualité d'un produit n'est pas satisfaisante.

Mme PETITEAU présente l'application des préconisations du GEMRCN pour les menus de la semaine du 29 avril au 3 mai 2019 où il est constaté que la Ville respecte scrupuleusement la réglementation du GEMRCN ainsi que les recommandations de l'OMS.

Moyenne sur la semaine type :

	<u>Servi</u>	<u>Préconisé</u>
Calories (Kcal)	875,8	956,0
Part déjeuner et goûter	46%	50%
Glucides apportés	137,8 g	129,4 g
Dont glucides simples	43,4 g	43,5 g

(dont «sucres ajoutés» et sucre naturel du jus de fruits : 20,1g

M. BENHAROUS précise que l'OMS préconise un apport en sucre de 25 grammes par jour pour l'ensemble des 4 repas de la journée. Il a été constaté, lors des animations *petit déjeuner*, que beaucoup d'enfants n'en prennent pas chez eux. C'est pourquoi, il y a quelques années, une collation avait été mise en place. Cette démarche était efficace pour les enfants qui ne prenaient pas de petit déjeuner mais posait un vrai problème en termes de normes caloriques et d'obésité pour ceux qui en avaient déjà pris un.

Mme MARTEAU souligne que l'objectif de l'animation *petit déjeuner* est de rappeler aux enfants l'importance de ce repas et de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.

Mme IDIR demande pourquoi il existe une différence entre les données de l'OMS et celles du GEMRCN.

M. BENHAROUS précise que les critères ne sont pas issus des mêmes bases d'observations, car l'OMS fixe des objectifs à partir d'études de la population mondiale, alors que le GEMRCN fixe des objectifs selon la consommation de la population française. Ces préconisations peuvent tout à fait être en dessous des préconisations du GEMRCN, mais pour que cet objectif puisse être atteint par les enfants, il ne faut pas réduire brutalement le taux de sucre mais le diminuer progressivement afin de ne pas créer de « choc ».

Mme COSSART demande à quel moment cette évolution débutera.

M. BENHAROUS répond que cette démarche a déjà débuté avec un certain nombre de mesures prises les années précédentes. Ainsi, pour les écoles maternelles, la taille des viennoiseries étant trop importante, il a été décidé de servir des « mini » viennoiseries ; les jus

de fruits sont systématiquement sans sucre ajouté... Ces progrès sont issus de réflexions collectives qui doivent se poursuivre. Concernant les goûters, s'il était estimé après concertation, qu'une composante était de trop, il serait tout à fait possible de modifier la grille des menus en faisant un avenant au contrat. Mais les conséquences de ce genre de décision doivent être mesurées, car la suppression d'un produit pourrait générer chez certains enfants une sensation de faim, compensée par d'autres aliments beaucoup plus sucrés dès la sortie de l'école.

Mme BENARBIA signale qu'Elior propose de plus en plus de gâteaux *faits maison* et ces produits permettent de mieux maîtriser leur teneur en sucre.

Mme BOUGUERN précise avoir observé que les enfants ne mangent pas systématiquement toutes les composantes du menu bien qu'ils les goûtent, et les laissent de côté dès lors qu'ils n'aiment pas.

M. BENHAROUS rappelle que certains enfants ne mangent pas correctement en raison de leur manque d'appétit mais également d'habitudes comportementales, car plusieurs parents ont rapporté avoir des difficultés à faire manger leurs enfants à la maison.

Mme COSSART signale la présence excessive d'additifs et de sucre dans les muffins vanille dont il faudrait réduire la consommation.

Mme MARTEAU rappelle qu'il a été décidé lors de la dernière commission de supprimer certains gâteaux industriels tels que les fourrandises.

Mme STARON demande s'il est envisageable d'avoir pour le goûter des galettes de maïs.

M. BENHAROUS indique qu'il faut consulter la réglementation concernant ce produit et dans le cas où il serait autorisé, il faut qu'Elior soit en mesure de le fournir ; après ces deux conditions, la galette de maïs pourrait figurer au menu et le résultat sera étudié à la commission suivante. Cette demande novatrice contribue à évoluer vers une autre alimentation.

Mme PETITEAU prend note de cette demande afin d'en étudier la faisabilité.

Mme PETITEAU présente les actions d'informations nutritionnelles mises en place au travers d'animations telles que : *petit déjeunons ensemble*, le *repas de Noël* et le *repas de fin d'année scolaire* qui sont élaborés par les enfants. Ces deux dernières animations se déroulent en deux sessions : la première pour expliquer aux enfants les bases de la nutrition et comment concevoir un repas équilibré (les enfants sont répartis en petits groupes) et recueillir leurs propositions ; durant la seconde, Elior informe les enfants du repas qui peut finalement être proposé au regard de ses propres contraintes.

D'autres animations ont lieu sur des aliments plus ciblés tels que le pain avec le boulanger qui fait participer les enfants à la conception de la pâte, la découverte du fromage ou des fruits et légumes.

Mme BENARBIA explique qu'un calendrier des animations est transmis à tous les directeurs d'écoles afin qu'ils puissent choisir celles qu'ils souhaitent recevoir dans leur établissement.

M. BENHAROUS indique que les animations relèvent de l'initiative de la Ville et mentionne que les programmes scolaires contiennent de plus en plus de recommandations autour de l'équilibre alimentaire articulé autour d'un programme qui s'intitule : *manger, bouger pour ma santé* utilisé par les enseignants.

L'important est de faire évoluer la façon de se nourrir tout en conservant un juste milieu entre l'équilibre alimentaire et le plaisir de manger. En ce sens, il serait intéressant qu'un groupe de parents puissent assister au goûter, car il s'agit d'un repas auquel on ne prête pas suffisamment d'intérêt. De même, certains parents pourraient venir assister aux animations qui ont été citées, notamment celle autour du petit déjeuner. Les parents intéressés devront envoyer un mail au service Education en mentionnant leurs disponibilités selon les dates des animations qui leur seront communiquées et cette participation permettra de faire avancer le débat en faisant un retour lors des commissions suivantes.

Mme IDIR demande dans quels contenants sont réchauffés les plats des enfants.

M. BERNSTEIN répond qu'il a constaté lors de sa présence à l'école W. Rousseau, que des barquettes en carton biodégradables sont utilisées et demande s'il serait possible d'obtenir plus d'informations à ce sujet.

Mme MARTEAU propose de transmettre la fiche technique des barquettes biodégradables.

M. BENHAROUS informe qu'en ce qui concerne les déchets, toutes les écoles seront d'ici la fin de l'année 2019, équipées de tables de tri. Un système contre le gaspillage basé sur la récupération du pain a été mis en place il y a quelques années afin d'inciter à ne consommer que ce dont on a besoin. Suite à cela, une évolution dans les comportements a pu être observée. Toutefois, la récupération des produits non consommés n'a pas encore trouvé sa solution, car pour des raisons logistiques et réglementaires, il est actuellement impossible de redistribuer ces produits à des associations caritatives. En revanche les commandes de pain ont été considérablement réduites.

M. BERNSTEIN rapporte que suite à une étude sur l'impact des gaz à effet de serre, des parents ont entamé un travail sur la composition des repas des enfants afin de minimiser ce phénomène par le fait de manger moins de viande, moins de produits laitiers et privilégier la consommation de volaille.

M. BENHAROUS annonce que cette démarche a déjà été entreprise se faisant écho de la volonté de réduire la quantité de viande consommée, avec la mise en place d'un plat de substitution les jours où il y a un plat de viande au menu. De plus, à chaque nouveau marché, la fréquence des services de poisson est augmentée ainsi que celle des repas avec des œufs et on observe une diminution des repas à base de viande. La Ville des Lilas respecte ainsi les recommandations du GEMRCN en se situant dans la tranche la plus exigeante de ces préconisations.

Il faut rappeler que la volonté de réduire la quantité de gaz à effet de serre passe d'abord par la diminution de la consommation de viande de bœuf, qui en est en grande partie responsable et il existe aussi d'autres causes sur lesquelles il est possible de travailler.

Mme BENNOUR demande si cette démarche ne va pas favoriser une consommation excessive de poisson.

Mme PETITEAU répond que les fréquences des poissons et des différentes variétés de viandes sont respectées.

M. BENHAROUS explique que les problèmes environnementaux étant tous liés, il est difficile de trouver pour le moment une solution radicale sans créer une autre problématique. Ainsi, le fait d'augmenter la consommation de poisson au détriment de la viande pourrait poser un problème au niveau de la faune marine en abaissant la population des océans, c'est pourquoi la Ville a choisi que tous les poissons soient issus de la pêche durable. Ces contraintes ne doivent pas faire oublier qu'il faut avant tout que les enfants apprécient de manger un repas équilibré.

1. Bilan de la période écoulée

Mme TIBONNIER fait part de ses remarques

Le 31/01 : la salade de champignons à la crème ciboulette n'a pas du tout été appréciée.

M. BENHAROUS répond qu'il faudra représenter cette entrée et observer les réactions.

Mme STARON demande si la sauce pour les entrées ne pourrait pas être servie à part.

Mme TIBONNIER explique que techniquement et pour des raisons de fluidité du service cela semble difficilement réalisable.

M. BENHAROUS propose d'essayer, à titre expérimental, que les enfants se servent eux-mêmes la sauce, notamment un mercredi au centre de loisirs où il y a moins de contraintes horaires ; cela permettrait d'observer et comparer le nombre d'enfants préférant manger avec très peu ou sans sauce et ceux qui se serviraient excessivement.

M. BERNSTEIN fait remarquer avoir constaté lors de son déjeuner à l'école W. Rousseau que la sauce pour adulte était servie à part alors que les salades des enfants étaient un peu cuites à cause de l'assaisonnement.

Mme MARTEAU répond que les salades sont généralement assaisonnées au plus proche du service hormis certaines crudités, telles que les carottes, qui ont besoin d'une certaine macération.

Mme TIBONNIER poursuit ses remarques avec le potage du 14/03 qui était excellent.

Le 15/03 : les lentilles à la paysanne ont été très appréciées.

21/03 : le menu de l'animation sur le thème *tout est rond tout est bon* a beaucoup plu avec la salade ronde sauce basilic et les boulettes de bœuf.

Mme IDIR signale que sa fille, qui ne mange pas de viande habituellement, a réclamé de manger les boulettes de bœuf et souhaiterait savoir s'il est envisageable, en cas de changement de régime alimentaire en cours d'année, de modifier les renseignements inscrits sur la fiche sanitaire remplie en début d'année scolaire.

Mme MARTEAU répond que cela est possible mais qu'il faut en faire la demande par écrit afin que ce soit pris en compte.

Mme TIBONNIER ajoute des remarques concernant le centre de loisirs où globalement tout s'est bien passé hormis les pêches au sirop sans sucres ajoutés qui ne sont toujours pas appréciées.

Mme MARTEAU rappelle qu'il avait été demandé lors de la précédente commission de trouver une nouvelle référence d'un produit dont la teneur en sucre serait intermédiaire.

M. BENHAROUS indique que si aucune proposition alternative n'est trouvée, ce produit, qui n'est pas mangé et donc gaspillé, devra être supprimé.

Mme TIBONNIER signale que l'omelette du 20/03, associée au boulgour, était difficile à manger car trop sec.

Mme STARON indique que le potage au potiron était très bon et a été très apprécié.

Mme BOUGUERN confirme que généralement, les potages sont toujours très bien appréciés à l'exception de ceux qui présentent des morceaux de légumes qui sont peu mangés par les enfants de maternelle comme par exemple le potage aux poireaux et pommes de terre du 29/01.

Le service du poulet rôti est difficile à gérer car le temps passé à table est beaucoup trop long en raison de la difficulté à détacher la viande de l'os.

Mme BENARBIA répond que la cause de ce désagrément est certainement due au manque de cuisson.

Mme BOUGUERN indique que les friands au fromage et les nuggets de blé sont toujours très appréciés ; elle fait également remarquer que des petits grains de sable ont été trouvés dans la salade de mâche.

Mme PETITEAU prend note de cette remarque qu'elle transmettra au fournisseur.

Mme BOUGUERN fait remarquer que le pomelo est toujours difficilement mangé en maternelle malgré la préparation effectuée dans certaines écoles.

Le 7/02 : le menu chinois a été apprécié, notamment la nouveauté « moelleux au jasmin ».

Le 18/02 : la galette espagnole a moyennement été appréciée en raison de la présence de petits morceaux de légumes.

Le 13/03 : le petit suisse accompagné de miel a remporté un vif succès et est à renouveler ; en revanche le jus de raisin n'est toujours pas apprécié.

Le 15/03 : la viande de bœuf était particulièrement savoureuse et il y a toujours un bon retour concernant l'ensemble des viandes.

M. BERNSTEIN salue le travail de collecte des observations au sujet des menus et des appréciations des enfants.

M. BENHAROUS rappelle que ceci est une synthèse des résultats comparés entre chaque école qui généralement convergent vers les mêmes tendances, mais il y a également un outil qui s'appelle l'observatoire du goût, proposé par Elios, qui permet aux animateurs de quantifier quotidiennement le niveau d'appréciation de chaque composante du menu et d'indiquer les causes de certains problèmes rencontrés (goût, aspect, texture...). Tous ces indicateurs permettent d'améliorer les repas et une synthèse pourra être restituée à la prochaine commission.

Mme JUDITH fait remarquer que la quantité des viennoiseries n'est pas suffisante

M. BENHAROUS explique que les « mini viennoiseries » ont été mises en place pour répondre au plus près de l'appétit des enfants de maternelle et ainsi ne pas gaspiller. En revanche, pour les enfants qui auraient encore faim, une quantité supplémentaire est prévue.

2. Etude des menus

Il est constaté durant la semaine du 29/04 au 03/05 et la suivante la présence consécutive de deux poissons.

M. BENHAROUS demande à Elios d'inverser les menus de certains jours de ces deux semaines, afin qu'il n'y ait plus cette redondance.

Mme PETITEAU prend note de cette remarque et en fera part au chef de production.

Mme MARTEAU rappelle que cette remarque avait été évoquée lors de l'étude de la première grille et la cause, selon Elios, était liée aux jours fériés durant lesquels le cycle de production était perturbé.

Mme STARON demande si la composition de la printanière de légumes comporte un mélange de légumes et de féculents.

Mme PETITEAU confirme qu'il y a des pommes de terre et des légumes.

Mme COSSART demande s'il est possible de prendre connaissance des fiches techniques des glaces.

Mme PETITEAU répond qu'elles seront transmises à la ville.

Mme BOUGUERN propose d'inverser les entrées du 17/05 (carottes et radis locaux).

Mme PETITEAU informe que les 23 et 24/05 aura lieu un repas à thème « *Au resto à la plage* » dont les menus ne sont pas finalisés mais seront rapidement transmis.

Mme COSSART demande s'il est possible de supprimer la gaufre ainsi que le muffin à la vanille et au chocolat qui font partie des gâteaux emballés dont on souhaite réduire la consommation.

M. BENHAROUS informe que le vendredi 31/05 est un jour vaqué, offert par l'Education nationale aux enseignants. Il n'y aura donc pas d'école et les enfants seront accueillis au centre de loisirs. Il n'y aura pas de double choix comme c'est l'usage au centre de loisirs.

Mme STARON demande si les enfants apprécient les pâtes de fruits aux goûters.

Mme TIBONNIER répond que les pâtes de fruits sont très appréciées pour les enfants d'élémentaire. Mme BOUGUERN confirme que c'est également le cas pour les petits de maternelle.

M. BENHAROUS indique que le 4/06 comportera un menu spécial avec des produits locaux à l'occasion de la semaine européenne du développement durable.

M. BENHAROUS demande des précisions sur la sauce Picadilly.

Mme PETITEAU répond qu'il s'agit d'une crème à base de paprika, cornichons, chou-fleur et purée de carottes.

Mme STARON demande si le sucre est servi à part des fraises. Mme BENARBIA répond par l'affirmative.

M. BENHAROUS informe que l'animation autour de l'élaboration du repas de fin d'année scolaire aura lieu le 27/06 avec une classe de l'école R. Rolland élémentaire.

M. BERNSTEIN signale qu'au cours de l'animation du 21/03 *tout est bon tout est rond*, des bracelets en plastique portant le logo *by Elios* ont été distribués aux enfants. Ces derniers n'ont pas d'intérêt en termes de développement durable.

M. BENHAROUS répond que la municipalité n'a pas été informée du contenu du kit d'animation, sinon des mesures auraient été prises afin que ce genre de support soit retiré.

Quelques modifications ont été apportées :

17/5 : inversion des entrées.

24/5 : remplacement des gaufres par des fruits.

03/6 : remplacement des muffins par des crêpes.

3. Dégustation d'un produit

Un cake aux myrtilles a été dégusté et très apprécié par l'ensemble des participants.

Fin de la réunion à 20h45.

La prochaine réunion aura lieu :

**Jeudi 20 juin 2019 à 18h30
à l'école V. Hugo**

BG14-45C

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	GN1/4 H45
PULPE	100% VIERGE CTMP
LINING	MULTICOUCHE NATUREL COMPOSTABLE
ADDITIFS	-

	VALEUR	UNITÉS	TOLÉRANCE
DIMENSIONS (LnxLrxH)	265x162x45	mm	±2mm
MASSE	26	g	±2-4g
CONTENANCE	1025	cm ³	±2%

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRAUX

DESCRIPTION DU PRODUIT: *BARQUETTE 100% RECYCLÉE, ADAPTÉE POUR CONTACT ALIMENTAIRE, AVEC UN LINING PELEABLE COMPOSTABLE*



UTILISATION
FOUR

TEMPÉRATURE/PUISSANCE
180°C

TEMPS
40min.

STOCKAGE

DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉS DANS UN ENDROIT SEC ET SOMBRE AVEC UNE TEMPÉRATURE DE 20 À 25 ° C POUR UNE CONSERVATION OPTIMALE

EN RAISON D'ORIGINE NATURELLE DES MATIÈRES PREMIÈRES, DANS L'EXTÉRIEUR ILS PEUVENT FIGURER LES PETITS CHANGEMENTS DANS TONE OU LEGÈRE ROASTED, QUI EN AUCUN CAS AFFECTER LA SECURITE DE LA QUALITÉ ET PRODUIT

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

LE PRODUIT ET LE PROCÉDÉ DE PRODUCTION OBÉISSENT LES DIRECTIVES, RÈGLEMENTS ET NORMES SUIVANTS ET LES MODIFICATIONS ULTÉRIEURES*:

- RÉGLEMENT CE 1935/2004
- RÉGLEMENT CE 2023/2006
- RÉGLEMENT UE 10/2011
- WORLD STANDARD BRC/IoP

(*DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DISPONIBLE SUR DEMANDE)

PALETTISATION

BARQUETTES PAR BOÎTE:	320
BARQUETTES PAR PALETTE:	7680
BOÎTE PAR PALETTE:	24

BG12-52C

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	GN1/2 H52
PULPE	100% VIERGE CTMP
LINING	MULTICOUCHE NATUREL COMPOSTABLE
ADDITIFS	-

	VALEUR	UNITÉS	TOLÉRANCE
DIMENSIONS (LnxLrxH)	325x265x52	mm	±2mm
MASSE	58	g	±4g
CONTENANCE	3000	cm ³	±2%

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRAUX

DESCRIPTION: *BARQUETTE 100% RECYCLÉE, ADAPTÉE POUR CONTACT ALIMENTAIRE, AVEC UN LINING PELEABLE ET COMPOSTABLE*



UTILISATION
FOUR

TEMPÉRATURE/PUISSANCE
180°C

TEMPS
40min.

STOCKAGE

DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉS DANS UN ENDROIT SEC ET SOMBRE AVEC UNE TEMPÉRATURE DE 20 À 25 °C POUR UNE CONSERVATION OPTIMALE

EN RAISON D'ORIGINE NATURELLE DES MATIÈRES PREMIÈRES, DANS L'EXTÉRIEUR ILS PEUVENT FIGURER LES PETITS CHANGEMENTS DANS TONE OU LÉGÈRE ROASTED, QUI EN AUCUN CAS AFFECTER LA SECURITE DE LA QUALITÉ ET PRODUIT

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

LE PRODUIT ET LE PROCÉDÉ DE PRODUCTION OBÉISSENT LES DIRECTIVES, RÈGLEMENTS ET NORMES SUIVANTS ET LES MODIFICATIONS ULTÉRIEURES*:

- RÉGLEMENT CE 1935/2004
- RÉGLEMENT CE 2023/2006
- RÉGLEMENT UE 10/2011
- WORLD STANDARD BRC/IoP

(*DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DISPONIBLE SUR DEMANDE)

PALETTISATION

BARQUETTES PAR BOÎTE:	150
BOÎTE PAR PALETTE:	24
BARQUETTES PAR PALETTE:	3600