



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

**Jeudi 20 juin 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  
**M.GOUDONNET**, Directeur de la cuisine centrale ELIOR  
**Mme VIDAL**, Diététicienne société ELIOR  
**Mme BOSSIS**, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié  
**Mme GIFFARD**, Représentante des parents d'élèves de l'école élémentaire W.Rousseau  
**Mme JUDITH**, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette  
**Mme GRAZIA**, Représentante des parents d'élèves de l'école  
**Mme ESPOSITO**, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié  
**Mme FELIMARD**, Représentante des parents d'élèves de l'école Victor Hugo  
**Mme MALAURE**, Agent de restauration de l'école maternelle des Bruyères

### **Excusé(e)s :**

**M. GUIRAUD**  
**M. BAC**  
**Mme TROLLE**  
**Mme BOUGUERN**

**M.BENHAROUS** ouvre la séance en remerciant les participants pour leur présence à cette dernière commission de l'année scolaire et annonce l'ordre du jour :

- Présentation d'une synthèse de l'observatoire du goût,
- Bilan de la période écoulée,
- Etude des menus,
- Dégustation d'un produit.

**M.BENHAROUS** annonce en préambule une présentation des résultats de l'observatoire du goût effectuée comme à la fin de chaque année scolaire. Elior, qui n'est pas en mesure d'exposer tous les détails des résultats, va présenter une synthèse rapide qui sera complétée éventuellement dès la rentrée par des éléments plus précis. Pour rappel, l'observatoire du goût est un outil permettant de recueillir les impressions des élèves quant à la qualité des repas.

## Observatoire du goût

Mme BENARBIA explique que les appréciations des enfants, portant sur chaque composante des menus, sont collectées par les animateurs à l'issue de chaque repas et notées sur une fiche d'évaluation. Chaque semaine, ce document est transmis à Elios qui procède à son analyse et réalise une synthèse des résultats obtenus.

Mme GIFFARD demande quels sont les critères à partir desquels l'appréciation des enfants est établie.

M. BENHAROUS répond que différents critères sont pris en compte comme le goût, l'apparence, la texture et, pour que ces informations émergent, une des missions des animateurs consiste à interroger les enfants et observer leurs comportements face à leur repas. Cet outil permet d'avoir une remontée d'informations très utile lors des « commissions restauration scolaire » et ainsi d'apporter des modifications aux repas en les faisant évoluer selon les attentes.

Mme VIDAL présente la synthèse de l'observatoire du goût réalisée dans deux établissements, pour la période du 30/09/2018 au 31/05/2019. Il est à noter que le seuil de satisfaction global fixé à 90%, correspond à une moyenne nationale. Pour la Ville des Lilas, il apparaît que ce taux de satisfaction est de 82%, dont : 50% d'éléments *très bien* consommés, 32% *bien* consommés et seulement 17% de composantes *moyennement consommées*.

M. BENHAROUS apporte une précision importante en soulignant que ce seuil national de 90% est propre à Elios et qu'il représente la moyenne des résultats recueillis auprès des restaurants participant à l'observatoire du goût.

Mme VIDAL énonce le taux de satisfaction par restaurant :

Ecoles	Très bien consommé	Bien consommé	Sous-total bien consommé	Moyennement consommé
Courcoux	38,6%	40,6%	<b>79,20%</b>	20,8%
V. Hugo (élém.)	59,8%	26,1%	<b>85,8%</b>	14,2%

M. BENHAROUS précise que ce recueil de données, s'effectuant simultanément dans deux restaurants scolaires, permet de constater que le taux de satisfaction et le comportement varient selon les sections élémentaires ou maternelles. Ainsi, un plat assaisonné est plus moins apprécié par des enfants de maternelles qui préfèrent une alimentation aux goûts moins prononcés, contrairement aux élémentaires qui apprécient quand le goût est plus prononcé. Toutefois, il est fréquemment constaté moins de gaspillage de nourriture en fin de repas chez les enfants de maternelles.

Mme VIDAL poursuit avec le classement par famille de plats (entrée/garniture/plat principal/produit laitier/dessert) et il apparaît aux Lilas que le seuil de satisfaction sur l'ensemble des plats soit en dessous du seuil de référence national utilisé par Elios.

M. BENHAROUS informe que deux autres points peuvent également expliquer ce pourcentage de satisfaction : d'une part, les enfants lilasiens, en élémentaire, affichent un niveau d'exigence élevé quant à la qualité de leurs repas et d'autre part, la Ville a fait le choix

de mettre en place une pédagogie autour de l'alimentation, notamment en proposant aux enfants de nouveaux produits et de nouvelles recettes, mais qui peuvent parfois ne pas être appréciés lors des premières présentations.

Mme VIDAL indique que les laitages et les desserts sont les produits les mieux consommés contrairement aux hors d'œuvres et aux garnitures qui sont moins bien appréciés. Face à des résultats de faible consommation d'un produit, Elior vérifie et en recherche la cause afin d'améliorer ce produit (ex : trop salé, trop lacté, assaisonnement, texture, aspect ...).

M. BENHAROUS constate que l'aspect est rarement la cause du problème mais plus souvent la consistance ou l'assaisonnement pouvant être trop prononcé ou surprenant en raison d'une association de goûts inattendus, perturbant les critères traditionnels d'appréciation.

Mme VIDAL poursuit sa présentation avec le classement par famille des entrées les mieux consommées où l'on retrouve le chou parmi les hors-d'œuvre.

Mme TIBONNIER fait remarquer que le chou rouge est moins bien consommé que le chou blanc.

Mme VIDAL ajoute que certaines crudités sont également moins appréciées telles que le céleri ou le chou-fleur.

M. BENHAROUS constate que le cake aux courgettes / emmental figure dans les produits les moins bien consommés, alors qu'il avait été très apprécié des adultes à l'occasion d'une dégustation lors d'une commission de restauration. Le velouté duo, qui est pourtant sans morceaux, figure également dans cette liste mais ce classement peut être lié à la couleur du produit davantage qu'à son goût.

En ce qui concerne les plats les mieux consommés, il est intéressant de constater que les raviolis au tofu « bio » en font partie, au même titre que les burgers. Il en va de même pour les escalopes de porc au caramel, aujourd'hui très appréciées des enfants et dont le mélange sucré-salé aurait pu sembler complexe au niveau du goût. Tout ceci démontre une fois encore qu'il est nécessaire de représenter régulièrement un plat avant de le voir accepté. De manière générale, la viande blanche et le poisson sont des produits qui sont très appréciés.

Mme JUDITH émet une réserve sur la popularité des boulettes Azukis.

Mme GIFFARD demande si les alternatives végétariennes fonctionnent bien.

M. BENHAROUS mentionne que ces plats se situent dans la moyenne et parfois le plat végétarien est préféré au plat initial. En dehors de ces plats de substitution, il y a également une journée dans le mois où un plat sans protéines animales est servi à tous les élèves.

Mme BOSSIS rapporte que de la charcuterie avait été servie en entrée ce jour-là.

Mme MARTEAU informe que la charcuterie est présente dans les menus une fois par mois.

M. BENHAROUS répond qu'il serait effectivement préférable à l'avenir de coordonner les composantes afin que le menu soit cohérent avec la pédagogie mise en place autour d'un menu sans protéines animales.

Mme GIFFARD demande s'il existe une alternative sans viande systématiquement chaque jour.

M. BENHAROUS répond qu'à chaque service où figure un plat carné, cette alternative sans viande est proposée et est végétarienne, à savoir que ce n'est pas du poisson.

Mme GIFFARD demande si ce plat peut contenir des œufs.

Mme BENARBIA répond par l'affirmative.

Mme GIFFARD demande si un enfant a la possibilité de choisir le plat qui lui convient.

M. BENHAROUS précise que le choix de ne pas manger de plat carné doit être fait par les familles en début d'année et ne peut pas être changé selon les menus. C'est une difficulté qui est parfois rencontrée et c'est pourquoi la Ville demande que les plats de substitution se rapprochent le plus possible du plat initial, mais parfois l'équivalence n'existe pas.

Mme VIDAL énumère les garnitures préférées des enfants : les pâtes, les petits pois, la semoule infusée à la menthe et la ratatouille.

M. BENHAROUS complète avec les 4 composantes les moins consommées qui sont : le chou-fleur et pommes de terre, les courgettes, les salsifis et les haricots plats.

Mme VIDAL informe qu'en ce qui concerne les produits laitiers, tout est globalement très apprécié à l'exception des fromages forts, tel que le bleu. En revanche il est plus étonnant de retrouver, dans la liste des produits les moins consommés, les yaourts aux fruits et les petits-suisseurs pour lesquels il faudra rechercher une explication.

M. BENHAROUS évoque qu'une des causes probable est le fait de proposer un produit nature non sucré, même si du sucre est servi à part. Néanmoins, afin de poursuivre la démarche entreprise par la Ville pour lutter contre les produits trop sucrés, le petit suisse continuera à être servi nature.

Mme VIDAL mentionne que les desserts sont globalement très bien appréciés (fruits, cake, crèmes dessert, compotes, pâtisseries sèches...) à l'exception des abricots et des poires Conférence.

Mme MALAURE ajoute que les pêches au sirop sans sucre sont plus appréciées que les abricots au sirop sans sucre.

Mme GIFFARD demande si les compotes sont industrielles.

M. GOUDONNET confirme que les compotes sont effectivement industrielles, mais sans sucre ajouté.

M. BENHAROUS annonce en conclusion de cette synthèse, que le travail pédagogique portant sur l'alimentation entrepris par la Ville depuis des années, ainsi que le suivi des familles, donne de bons résultats. Pour exemple le chou blanc ou le moelleux au jasmin sont classés parmi les produits les plus appréciés et témoignent qu'il faut poursuivre le travail déjà entrepris.

L'observatoire du goût permet chaque année d'analyser l'évolution de la consommation dans la restauration scolaire aux Lilas.

Mme GRAZIA demande depuis quand cet outil a été mis en place.

Mme BENARBIA répond que cela a débuté au mois de septembre 2015 et une rotation s'effectue régulièrement avec les autres établissements, ainsi depuis la mise en place de ce protocole tous les restaurants scolaires ont été concernés au moins une fois.

M. BENHAROUS précise qu'il est possible d'obtenir les données des deux années précédentes en faisant la demande par courriel.

M. BENHAROUS revient sur un des points évoqué lors de la dernière commission concernant le menu du repas de fin d'année scolaire qui n'avait pas pu être présenté.

Mme MARTEAU indique que ce sont les enfants de la classe de CE2C de l'école R. Rolland élémentaire qui ont participé à cette animation.

M. BENHAROUS explique que l'élaboration de ce menu est le résultat de deux séances, dont la première porte sur les explications relatives à la composition d'un repas et les règles de

l'équilibre alimentaire. Des premières propositions sont alors faites et étudiées par Elior quant à leur faisabilité. Puis, dans un second temps, les menus sont soumis au vote des enfants. Cette animation autour du repas de fin d'année est proposée deux fois par an (à l'occasion de Noël et de la fin d'année scolaire).

Mme VIDAL présente le menu du 26 juin 2019 :

Entrée : composition de carottes râpées, salade verte et œuf dur

Plat : cordon bleu accompagné de pommes de terre et de ratatouille

Laitage : fromage blanc nature et sucre

Dessert : cake au chocolat façon maison et sa crème anglaise

M. BENHAROUS ajoute qu'une galette de blé est proposée en plat de substitution au cordon bleu.

Mme GIFFARD demande la signification du terme *façon maison*.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit d'un produit fabriqué dans la cuisine d'Elior à Rosny-sous-Bois.

M. BENHAROUS précise que le terme *fait maison* peut être employé uniquement si le produit est fabriqué sur le lieu de consommation, or ce n'est pas le cas dans un protocole de liaison froide et le terme légal approprié est *façon maison*.

### **Tables de tri**

M. BENHAROUS aborde le dernier point d'information qui concerne les tables de tri récemment arrivées dans certains établissements.

Mme MARTEAU annonce que le tri des déchets a débuté au mois de novembre 2018 à l'école des Bruyères. Ce projet, mené par Est Ensemble, a permis de bénéficier gracieusement d'une table de tri qui, par la suite, a dû être remplacée car elle ne correspondait pas aux attentes de la Ville. Est Ensemble a lancé un marché pour toutes les villes adhérentes à ce projet et le prestataire retenu fabrique ces tables à l'aide de matériaux recyclés.

La première table était en bois brut et présentait des aspérités qui auraient pu devenir avec le temps dangereuses pour les enfants et la deuxième table était recouverte d'une couche d'un vernis non garanti conforme à la réglementation d'hygiène alimentaire. La troisième table est plus adaptée et correspond aux normes de sécurité. Ces tables servent à effectuer trois sortes de tri : 1-les bio-déchets, 2-les emballages, 3-autres déchets (ex : un yaourt non terminé).

M. BENHAROUS informe que depuis le regroupement en communauté d'agglomération Est Ensemble est l'organisateur de la collecte des bio-déchets.

Mme GIFFARD demande si les bio-déchets sont valorisés.

Mme MARTEAU répond par l'affirmative et indique qu'un procédé de méthanisation est utilisé à la suite de la collecte organisée par la société Molinot.

Mme GIFFARD demande des précisions sur la collecte du pain.

M. BENHAROUS informe que depuis 2015 les restaurants scolaires sont équipés d'éco-fûts transparents et gradués qui permettent de quantifier le pain jeté. Le but premier de cette mise en place était de réduire le gaspillage. Cette démarche a très bien fonctionné et a permis de réduire significativement les commandes de pain. La seule difficulté rencontrée réside dans l'impossibilité de valoriser ce pain. Plusieurs organismes et fermes ont été sollicités sans succès, en raison des contraintes relatives à la distance ou à la logistique de transport.

Mme BENARBIA ajoute que le zoo de Vincennes a également été contacté et a indiqué que le pain en trop grande quantité n'est pas conseillé pour nourrir les animaux.

Mme GIFFARD demande quelle est la quantité de pain commandée.

Mme BENARBIA répond qu'une commande journalière s'élève entre 300 et 350 baguettes pour le déjeuner plus 80 pour le goûter.

Mme GIFFARD demande des précisions concernant le pain livré dans les cantines.

M. BENHAROUS informe que ce n'est plus la boulangerie Thomann qui fournit le pain en raison de contraintes trop lourdes que cela occasionnait à cet artisan. Un autre boulanger a été démarché par Elios. Toutefois la Ville conserve toujours la volonté de retrouver un artisan local. Aucun boulanger lilasien (y compris Thomann) n'était en mesure de produire du pain totalement « bio », exigence apparue dans le dernier marché. Le boulanger, qui livrait auparavant le pain « bio » fournit désormais tous les produits de boulangerie pour l'ensemble des établissements scolaires lilasiens.

Mme MARTEAU revient sur les tables de tri en informant que la Ville a lancé son propre marché et travaille actuellement avec un nouveau prestataire qui propose des tables en inox correspondant aux normes d'hygiène. Ce modèle équipera bientôt tous les restaurants scolaires. Les écoles R. Rolland élémentaire et maternelle ont en été récemment dotées et la mise en fonction s'est effectuée le 18 juin. Ces tables sont équipées d'une balance permettant de quantifier le poids des déchets obtenus et ces mesures sont consignées afin de suivre l'évolution.

Mme GRAZIA soulève le sujet du troc des aliments pratiqué par les enfants.

Mme MARTEAU répond que dans certains établissements, les responsables périscolaires ont pris l'initiative d'encadrer cette pratique.

M. BENHAROUS approuve ce procédé et suggère de le généraliser uniquement pour les écoles élémentaires.

Mme TIBONNIER préconise que ce procédé ne puisse concerner que les fruits, les fromages pré-emballés et les yaourts.

Mme GIFFARD fait part d'un constat effectué à l'occasion d'un déjeuner à l'école P. Langevin, où les animateurs utilisaient un bac en inox pour servir plusieurs enfants et demande si chaque convive bénéficie des mêmes rations en quantité.

M. BENHAROUS répond que dans le cadre d'une restauration en liaison froide, les quantités et les grammages sont scrupuleusement respectés.

Mme BENARBIA informe que chaque barquette contient le grammage exact pour 6 enfants.

Mme GIFFARD demande si cette quantité peut être répartie en fonction de l'appétit de chaque enfant.

M. BENHAROUS précise que la réglementation oblige à avoir un grammage global dans une barquette pour un nombre déterminé d'enfants.

Mme TIBONNIER ajoute que c'est d'autant plus simple à l'école P. Langevin car il se pratique toujours un service à table pour les sections élémentaires et les animateurs, qui connaissent très bien les enfants, savent répartir la nourriture selon l'appétit de chacun.

Mme GIFFARD demande si dans les selfs des autres écoles élémentaires, des adultes servent les plats aux enfants et s'il existe une possibilité pour eux d'augmenter ou diminuer la quantité sur demande.

Mme MARTEAU précise que les agents doivent servir la quantité prévue à chaque enfant et ne peuvent pas répondre aux volontés de chacun par manque de temps car le volume de convives est très important.

Mme BOSSIS demande le pourcentage des légumes frais, surgelés et en conserve.

M. BENHAROUS indique que selon le cahier des charges, les produits utilisés pour les entrées de légumes cuits sont majoritairement frais ou surgelés ; les légumes en conserve doivent être limités au maximum ; quant aux garnitures, elles doivent être majoritairement

composées de produits frais et une attention particulière y sera portée afin que ce soit conforme au cahier des charges. Pour ce qui est des légumes surgelés ou en conserve, ils doivent également être limités au maximum.

M. BENHAROUS rappelle qu'une attention particulière sera portée sur les légumes qui composent les garnitures.

Mme FELIMARD rappelle qu'il avait été dit lors de la dernière commission que des fraises seraient présentes dans les menus alors qu'elles ont été remplacées le 19/06 par des bananes.

M. GOUDONNET explique qu'un problème d'approvisionnement en est la cause mais les cerises ont été maintenues.

Mme MARTEAU demande si les fraises peuvent être repositionnées.

M. GOUDONNET répond qu'il va vérifier cette possibilité.

Mme BENARBIA signale que les cerises étaient très belles et très bonnes contrairement au problème rencontré l'année dernière.

Mme FELIMARD demande s'il est possible de choisir les dates pour que les parents viennent déjeuner à la cantine.

M. BENHAROUS explique pour les visites de la cuisine centrale qu'il est nécessaire de constituer un groupe et plusieurs dates sont alors proposées, mais pour venir manger à la cantine il suffit de prévenir 48 heures avant le jour désiré afin de pouvoir organiser la commande des repas. Il est simplement souhaité que le nombre de parents ne soit pas trop important sur une même journée afin de ne pas trop perturber les enfants et auquel cas ils seraient répartis sur différents restaurants scolaires.

## **1. Bilan de la période écoulée**

Mme TIBONNIER fait part de ses remarques pour les sections de maternelles :

21/03 : les petits pois saveur du jardin ont été très bien consommés.

25/03 : le mélange catalan comportait des légumes qui n'étaient pas râpés assez finement et a été moins bien apprécié.

10/05 : les poireaux en entrée n'ont pas été bien mangés. La baguette et le miel au goûter ont remporté un vif succès.

17/05 : le chou blanc a été très apprécié.

20/05 : le riz était très bon et a beaucoup plu.

Le thon mayonnaise en entrée plaît beaucoup à l'ensemble des enfants en revanche le pomelo en entrée n'est pas du tout apprécié en raison de sa présentation : il est suggéré que ce fruit soit préparé et servi coupé en segments.

M. GOUDONNET signale qu'il est possible d'obtenir ce produit préparé, mais de manière industrielle, c'est à dire en conserve, car la préparation et le volume sont trop difficiles à gérer pour la cuisine centrale.

Mme TIBONNIER évoque une question générale qui revient souvent pour les maternelles comme les élémentaires, à savoir s'il est possible de ne plus mélanger le riz ou le blé avec la ratatouille et les présenter dans deux conditionnements différents car les enfants sont un peu réticents à ce mélange.

M. GOUDONNET répond que c'est techniquement réalisable.

Mme MALAURE explique que le service devient compliqué pour les animateurs dès lors que plusieurs composantes dans différentes barquettes sont à servir pour deux tables.

**M.BENHAROUS** dit qu'il est préférable que les composantes soient réparties dans des barquettes séparées en expliquant aux animateurs l'importance de servir les proportions indiquées afin que le grammage soit respecté.

**Mme TIBONNIER** signale que les pêches et les abricots au sirop du 17/05 n'ont pas été appréciés.

**Mme TIBONNIER** rapporte que le 04/06 : les saucisses n'ont pas séduit les enfants alors que les lentilles ont été très appréciées.

**Mme MALAURE** ajoute que les saucisses étaient un peu trop grasses.

**Mme TIBONNIER** signale que les moules sont toujours très bien accueillies.

**Mme BENARBIA** précise que l'idée de mettre des frites avec un peu de salade en accompagnement a très bien fonctionné.

**Mme TIBONNIER** fait part d'un point qui revient souvent parmi les enfants des élémentaires au sujet des plats de substitution. Selon eux, les boulettes et les galettes reviendraient trop souvent dans les menus et elle demande s'il est possible d'avoir d'autres produits à la place.

**M.BENHAROUS** explique qu'il faut du temps pour mettre en place de nouveaux produits à l'instar des fruits « bio », lorsqu'ils ont été introduits dans les menus ; les premières années, souvent les mêmes produits étaient servis, puis la demande créant l'offre, cela a permis d'étoffer le choix.

**M. GOUDONNET** précise que des efforts sont faits en permanence pour faire évoluer la gamme comme par exemple la semoule cantonaise qui n'existait pas l'an passé et qui est très appréciée selon l'observatoire du goût, mais avant de valider et présenter un tel plat cela prend un peu de temps.

**M.BENHAROUS** explique que plus la demande, en plats végétariens ou sans protéines animales sera forte et plus le débit sera important ; ainsi Elios démarchera davantage de prestataires et obtiendra donc de nouveaux produits.

**Mme VIDAL** fait remarquer que les fournisseurs sont régulièrement relancés et la responsable nutrition développe la gamme y compris les recettes maison de plats végétariens.

**M.BENHAROUS** fait part que d'autres villes comme Romainville vont fournir dès l'an prochain des plats de substitution quand il y a de la viande au menu, Pantin va suivre également cette démarche, ce qui fera augmenter la demande et permettra d'obtenir une gamme plus étendue de produits végétariens.

**Mme GRAZIA** s'interroge sur la fréquence de présentation du plat sans protéines animales et demande à quelle période a-t-il été introduit dans les menus.

**M.BENHAROUS** répond que ce type de plat dont la fréquence était auparavant d'une fois par mois, a été augmentée lors du dernier marché à deux fois.

**Mme GRAZIA** demande si cette fréquence va encore progresser.

**M.BENHAROUS** indique que la Ville n'y est pas opposée ; cela permet d'avoir des poissons et des viandes moins souvent mais de meilleure qualité et tout ceci s'articule autour d'une volonté pédagogique afin de sensibiliser les enfants mais aussi les familles à une consommation différente. Aujourd'hui on constate que les comportements évoluent. Toutefois le contrat par lequel sont liés Elios et la Ville peut à tout moment évoluer par le biais d'un avenant qui modifierait le service d'un plat par semaine. Il serait souhaitable que les parents soient sollicités à ce sujet et se concertent afin qu'une décision soit adoptée lors de la deuxième commission après la rentrée pour passer à un plat sans protéines animales par semaine, avec l'accord de tous.

Mme JUDITH précise que dans ce cas avec l'introduction d'un plat sans protéines animales une fois par semaine et les deux services de poisson, il n'y aurait plus qu'une seule proposition hebdomadaire de viande.

M. BENHAROUS répond que si la fréquence des plats sans protéines animales est augmentée, il pourrait être envisagé de diminuer la fréquence de poisson afin d'obtenir une semaine avec deux poissons et un plat carné ; la semaine suivante il y aurait le plat sans protéines animales, une seule fois du poisson et deux fois de la viande.

Le fait de poser la question et d'avoir cet échange avec les parents va permettre de faire passer le message que l'on peut être bien nourri sans consommer obligatoirement de la viande. Ceci s'ajoute aux vertus environnementales et sanitaires représentant un vrai enjeu de société.

Les commissions peuvent permettre de faire avancer certaines choses comme ce fut le cas dans le passé la réduction de la taille de certaines viennoiseries et la suppression de certains gâteaux.

Mme GIFFARD fait remarquer que les menus sans protéines animales pour la rentrée, contiennent toujours la présence de laitage et de fruits en fin de repas, ce qui serait très mauvais comme l'affirment certaines études. Il est préconisé de consommer un fruit cru en début de repas ou des fruits cuits à la fin ou en dehors des repas.

Mme VIDAL intervient en tant que diététicienne par rapport à l'apport qualité. Le GEMRCN donne la ligne à suivre : il s'agit de préconisations concernant l'ensemble des plats y compris le suivi du calcium et des apports en protéines. Le calcium est primordial pour la croissance des enfants et ne peut pas être supprimé. Quant aux fruits, il n'y a à ce jour aucune étude officielle qui a statué sur la consommation des fruits qui par ailleurs contiennent essentiellement de la vitamine C et des fibres.

M. GOUDONNET propose de se renseigner et d'aborder à nouveau ce sujet lors d'une prochaine commission car le GEMRCN prévoit des fruits crus et cuits.

Mme MALAURE rapporte que le milkshake à la framboise servi ce jour a été très apprécié.

## **2. Etude des menus**

Mme GIFFARD demande comment se présente la barre de chocolat du 3/09.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit de carrés de chocolat et non de barres chocolatées.

M. BENHAROUS informe que le double choix ne concerne que les selfs pour les sections élémentaires et pour les maternelles il n'y a que le premier choix à prendre en compte.

Mme BOSSIS fait remarquer la présence répétitive d'ananas aux goûters.

M. BENHAROUS demande à Elior de remplacer l'ananas du 12/09 à la provenance lointaine par un autre fruit selon leur approvisionnement du moment.

Mme MALAURE demande s'il est possible d'obtenir du citron avec les calamars à la romaine du 10/09.

M. GOUDONNET informe d'une nouveauté : le gâteau de pomme de terre à l'ail façon maison sera testé en entrée sous forme de cake le 18/09. Le gâteau sera peu aillé pour les enfants, mais accompagné d'une sauce à part pour renforcer le goût pour ceux qui le souhaitent.

Mme GIFFARD demande des précisions sur la sauce Bercy.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit d'un fumet de poisson avec de l'ail, de l'échalote et du persil.

M. BENHAROUS souligne la diversité de pommes proposée qui est intéressante à faire découvrir aux enfants.

M. GOUDONNET annonce la nouveauté du 26/09 qui porte sur la sauce béarnaise accompagnant la poêlée de légumes.

Mme BENARBIA demande un ajout de salade avec les moules frites.

La semaine du goût du 7 au 11 octobre sera associée à un thème à l'échelle nationale et sera transmise ultérieurement.

Quelques modifications ont été apportées :

12/09 : remplacement de l'ananas par une nectarine

24/09 : inversion des entrées

30/09 : ajout de salade avec les frites

03/10 : inversion des entrées

17/10 : inversion des desserts

22/10 : remplacement de l'ananas par une poire

25/10 : orange remplacée par une poire

### **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 26 septembre 2019 à 18h  
à la salle du suffrage**