



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

**Mardi 28 janvier 2020**

### **Présent(e)s :**

**M. BENHAROUS**, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires

**Mme TROLLE**, Directrice de l'Education et de l'Enfance

**Mme BENARBIA**, Responsable du service restauration

**Mme BOUGUERN**, Coordinatrice périscolaire maternelle

**M.GOUDONNET**, Directeur de la cuisine centrale ELIOR

**Mme RAYNAUD**, Directrice Clients Elior

**Mme PETITEAU**, Diététicienne société ELIOR

**Mme GIFFARD**, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié

**Mme BETRAOUI**, Représentante des parents d'élèves de l'école Romain Rolland

**Mme JUDITH**, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette

**Mme COSSART**, Représentante des parents d'élèves de l'école Victor Hugo

**Mme LAMARRE**, Représentante des parents d'élèves de l'école Victor Hugo

**Mme NEGMAR**, Représentante des parents d'élèves de l'école Paul Langevin

**Mme BELLOUR**, Représentante des parents d'élèves de l'école Waldeck Rousseau

**Mme LAUBIE**, Représentante des parents d'élèves de l'école Romain Rolland

**Mme AKDENIZ**, Agent de restauration de l'école Courcoux

**Mme DJEMIL**, Agent de restauration de l'école élémentaire Romain Rolland

### **Excusé(e)s:**

**M. GUIRAUD**

**M. BAC**

**M.BENHAROUS** ouvre la séance et propose d'effectuer un tour de table de présentation, puis annonce l'ordre du jour :

- informations diverses
- présentation de l'observatoire du goût.
- étude de la période écoulée.
- étude des menus pour la période mars / avril

**M.BENHAROUS** revient sur plusieurs sujets évoqués lors des précédentes commissions.

### Sur la question de l'utilisation du plastique dans la restauration scolaire.

La Ville des Lilas a été longtemps une des rares communes à l'échelle d'Est Ensemble à refuser toute utilisation de plastique en faisant le choix de barquettes biodégradables. Elios a cependant rencontré récemment un souci d'approvisionnement avec son prestataire qui s'est retrouvé dans l'incapacité de fournir ces barquettes.

La Ville a alors demandé à Elios de faire le nécessaire pour qu'une solution soit trouvée dans les meilleurs délais. Le prestataire a reconstitué ses stocks et aujourd'hui, de nouveaux, toutes les barquettes utilisées sont biodégradables.

Concomitamment, cette semaine, un lot défectueux de barquettes insuffisamment étanches a été livré : des barquettes en plastique ont donc été réutilisées pendant quelques jours, le temps de retrouver un lot conforme.

Consciente de ces dysfonctionnements, Elios a sollicité un autre prestataire en mesure de fournir des barquettes biodégradables et garantir que le plastique soit définitivement éradiqué au niveau des contenants.

En réponse à la question posée par **Mme BELLOUR**, parent d'élève, il est précisé que les animateurs bénéficieront également de barquettes biodégradables.

**Mme GIFFARD** fait remarquer que la plupart des barquettes biodégradables présentes sur le marché possèdent un fond en plastique ce qui peut favoriser la migration des perturbateurs endocriniens et occasionne beaucoup de déchets pas forcément compostables ; il serait donc intéressant de travailler sur une solution plus durable. **Mme BENARBIA** propose de consulter la fiche technique et de la mettre à disposition. **M.BENHAROUS** approuve cette démarche et prévoit même que des évolutions futures devront encore aller plus loin en prévoyant le retour à du matériel en inox cependant, cela entraînerait des modifications dans le travail des agents, de l'ergonomie des espaces de préparations et de service et donc un travail de concertation et de réflexion.

Sur un sujet proche, M. BENHAROUS évoque le sujet des gobelets.

Depuis de nombreuses années, les restaurants scolaires des Lilas sont équipés de verres en verre pour les sections élémentaires et de verres en plastique pour les maternelles en raison de la casse plus fréquente. Dans un souci d'exemplarité environnementale, la Ville a décidé d'équiper de verres en verre toutes les écoles, y compris dans les maternelles.

Cette mise en place aurait dû être effective à la rentrée des dernières vacances, mais des problèmes d'approvisionnement ont été rencontrés concernant le stock de verres. Il a donc été décidé d'utiliser des verres de couleurs en polypropylène, initialement commandés pour remplacer les gobelets en plastique destinés notamment aux fêtes service périscolaire ou d'écoles. Depuis deux semaines désormais, tous les établissements élémentaires sont équipés de verres en verre, à l'exception de l'école V.Hugo maternelle qui sera approvisionné dans les jours à venir. Les verres en polypropylène retrouveront donc leur usage initialement prévu.

**Mme LAUBIE** demande si ces verres seront librement mis à disposition à l'occasion des kermesses ou des fêtes de fin d'année. **M.BENHAROUS** répond que ce stock sera destiné à ces événements : un processus de prêt sera mis en place sans consignes.

## Sur la participation des enfants aux commissions de restauration scolaire

Mme BELLOUR a interrogé la ville sur ce sujet.

M. BENHAROUS Précise que pour lui, la voix des enfants doit être entendue. C'est en partie déjà le cas, grâce à certains outils comme l'observatoire du goût qui retranscrit l'avis des enfants à propos de ce qui est consommé. La parole des enfants est aussi entendue à travers la mise en place d'animations notamment lorsqu'ils composent les repas (pour la fin de l'année civile et la fin de l'année scolaire). La composition de cette commission a déjà évolué par le passé, en décidant de la présence des agents, et de nouvelles évolutions sont possibles mais une réunion formelle avec des adultes ne semble pas adaptée ni propice pour que les enfants s'expriment au mieux.

Mme GIFFARD ajoute que l'horaire des commissions n'est pas adapté aux enfants et suggère que leur avis puisse être pris en compte en se basant sur des dégustations effectuées dans les écoles.

M. BENHAROUS répond qu'une animation de ce type existe déjà : l'innovation culinaire. C'est un atelier qui consiste à faire goûter de nouveaux plats avant à un panel d'enfants afin que ceux-ci donnent leur avis et valident sa présence dans les cantines. Cette action se déroule un mercredi au centre de loisirs et aura lieu cette année aux Lilas.

M. BENHAROUS propose que l'avis des enfants soit recueilli sous forme d'échange pendant le temps scolaire ou de commissions restauration scolaire avec quelques enfants de sections élémentaires. Cette réunion pourrait être organisée trimestriellement et aurait une vocation pédagogique et éducative.

La restauration est un sujet important pour les enfants et certains d'entre eux sont très impliqués ; un élève de V. Hugo a récemment écrit à Mr le Maire pour l'inviter à déjeuner à la cantine et évoquer certains sujets autour de la restauration scolaire. La Ville a répondu favorablement à cette requête en proposant une rencontre avec plusieurs délégués de classes à l'occasion d'un repas qui aura lieu lundi prochain.

Afin de trouver des pistes pour faire évoluer les moyens de participation des enfants, chacun peut réfléchir à des propositions qui pourront être étudiées lors d'une prochaine commission.

## Sur la possibilité pour les parents élus de déjeuner dans les restaurants scolaires et de visiter la cuisine centrale de Rosny

Pour déjeuner dans un restaurant scolaire, la demande doit être formulée auprès du service restauration, par mail, au moins 72 heures avant la date prévue afin d'avoir le temps de commander les repas.

Concernant la cuisine centrale, une visite est proposée chaque année ; elle permet d'observer la fabrication des repas. Elle peut avoir lieu uniquement le matin durant la semaine, lorsque les repas sont préparés : un groupe d'environ six parents peut être constitué. Deux dates sont proposées, les mercredis 25/03 et 01/04. La ville informera tous les membres de la commission de cette proposition. Une date sera arrêtée en fonction des retours.

## Présentation de l'observatoire du goût

Mme RAYNAUD présente les résultats de l'observatoire du goût qui repose sur une observation de ce que les enfants ont mangé lors des repas. A la fin de chaque service, les animateurs remplissent un questionnaire en fonction de leurs observations. L'appréciation des plats par les enfants est évaluée selon quatre degrés de notation (très bien consommé / bien consommé / plutôt pas bien consommé / pas du tout consommé). Les résultats présentés ici concernent les mois de septembre à décembre 2019.

Mme GIFFARD demande de quelle façon ces résultats sont quantifiés pour les enfants des élémentaires qui déjeunent dans un self. Mme RAYNAUD répond que ces renseignements sont obtenus en observant les plateaux sur les échelles de débarrassage. M.BENHAROUS précise que dans les selfs, des adultes vérifient le débarrassage et se tiennent toujours à proximité des tables de tri.

Mme RAYNAUD énonce les résultats obtenus au cours de ces quatre mois d'observation de l'ensemble des plats servis (de l'entrée au dessert) : 72,4% de plats sont très bien consommés auxquels (95 % en y ajoutant les plats plutôt bien consommés) contre 2,4% plutôt pas consommés et 2,2% pas du tout consommés.

Cette évaluation a été réalisée à l'école P.Langevin pour les élémentaires et J.Daubié pour les maternelles. Une petite différence peut être observée démontrant que les maternelles mangent globalement mieux (99,4%) que les élémentaires (93,1%), sans doute car les enfants de maternelle goutent plus volontiers tous les plats et n'ont pas encore arrêté leurs préférences gustatives.

### **Voici le détail du classement des plats selon leur consommation :**

	<b>Très bien, Bien et plutôt bien consommé</b>	<b>Pas ou peu consommé</b>
<b>Entrée</b>	Concombre, pastèque, œuf dur Bio mayonnaise, tomates, carottes, crêpes au fromage, gâteau de pomme de terre à l'ail, roulade de volaille, friand au fromage, salade verte	Perle de nord vinaigrette, salade de betterave, salade d'haricots verts
<b>Plat</b>	Aiguillette de colin meunière, boulettes de bœuf Bio, émincé de poulet sauce forestière, lasagne bolognaise, poulet rôti au jus, macaroni à l'italienne, pavé du fromager, colin sauce brésilienne	Brandade de poisson
<b>Garniture</b>	Blé Bio, frites, carottes braisées, courgettes Bio et riz créole Bio, gratin dauphinois, haricots verts, lentilles et carottes, pommes vapeur, riz, salade verte, semoule	Chou vert et champignons, chou fleur béchamel, mélange légumes et haricots plats
<b>Produit laitier</b>	Buchette mi-chèvre, camembert, Edam, fournol, gouda, mimolette, tomme, fromage blanc, yaourt aux fruits, yaourt nature, petit suisse nature et sucre	Pont l'évêque

<b>Dessert</b>	Abricots au sirop, banane, brownies, clémentine, cake crousti choco, compote pommes banane, compote cherry, crème vanille, grillé normand cacao, marbré cacao, muffin's, pêche au sirop, orange, stracciatella	Crêpe au chocolat
----------------	--	-------------------

M.BENHAROUS explique que la consommation des plats chez les enfants, surtout chez les maternelles, dépend largement d'une dynamique de groupe et fonctionne par mimétisme. C'est pourquoi les animateurs font attention à servir en priorité les enfants « bons mangeurs ».

Mme RAYNAUD indique que certains menus ont été identifiés comme étant les préférés des enfants car le taux y est proche de 100 % «*très bien consommé*» :

**Menu du 02 septembre**

Concombre vinaigrette  
Colin sauce brésilienne / coquillettes  
Petit suisse aux fruits Bio  
Compote pomme-fraise

**Menu du 08 octobre**

Laitue iceberg vinaigrette  
Lasagne à la bolognaise  
Yaourt nature Bio et sucre  
Marbré cacao

Certains menus sont « *bien consommés* » seulement à 50 % en raison de la présence de salade de lentilles et du Saint Nectaire qui ont fait chuter ce résultat tout comme le mélange de légumes et haricots plats du second menu.

**Menu du 28/10**(consommé à 50%)

Lentilles vinaigrette  
Filet de limande meunière  
Haricots verts Bio  
Saint Nectaire  
Poire ronde Bio

**Menu du 04/11**(consommé à 70%)

Taboulé«façon maison»  
Emincé de volaille Bio au jus ou  
Escalope de blé panée  
Mélange de légumes et haricots plats  
Fromage Président / Petit moulé nature  
Pomme golden Bio /poire ronde Bio

Elior propose de présenter ces résultats régulièrement lors des commissions.

M.BENHAROUS approuve l'idée et fait observer, au vu de ces résultats, que ces résultats vont à l'encontre du sentiment encore largement présent que les enfants mangent mal à la cantine. C'est pourquoi, il serait intéressant que le renseignement de ces grilles s'effectue parfois collectivement : quelques parents pourraient y participer afin d'observer la façon dont ces grilles sont remplies mais aussi pour se rendre compte de la fiabilité de cet indicateur. Les parents ayant participé pourraient alors témoigner lors de la commission suivante et valider ou interroger la fiabilité de cet indicateur.

Mme AKDENIZ témoigne qu'à certaines périodes les enfants mangent moins bien, notamment avant les vacances où ils sont davantage fatigués M.BENHAROUS confirme que la fatigue agit sur le comportement alimentaire et qu'il faudra porter une attention particulière

aux semaines précédant les vacances afin de ne pas programmer durant cette période des aliments qui sont habituellement moins bien consommés.

Mme COSSART évoque les briquettes de lait chocolaté avec paille et le trop grand nombre de déchets que cela produit. M.BENHAROUS confirme que ces briquettes de lait seront maintenues les mercredis au centre de loisirs pour des raisons pratiques, notamment lorsqu'il y a des sorties, mais demande à Elixir la possibilité de fournir des packs d'un litre pour les autres jours de la semaine. Mme RAYNAUD informe que le lait chocolaté en conditionnement d'un litre n'est pas référencé. M.BENHAROUS indique que la solution consiste à demander à Elixir de trouver à moyen terme un fournisseur : dans la période transitoire, soit le conditionnement actuel serait maintenu, soit du lait nature en conditionnement d'un litre serait servi à la place du lait chocolaté. L'alternance entre ces deux solutions est retenue. Mme RAYNAUD suggère la mise en place de lait en bouteille servi avec de petits sachets de poudre chocolatée. M.BENHAROUS fait remarquer que le chocolat se dilue difficilement dans le lait froid et chauffer le lait n'est pas envisageable dans certaines écoles en raison du nombre d'enfants et du temps limité pour le goûter.

Mme GIFFARD s'étonne de la différence du nombre d'enfants restant pour les activités périscolaires par rapport à ceux présents à la cantine. M.BENHAROUS explique que les élémentaires sont nombreux à rester à l'étude et que beaucoup de parents viennent chercher les enfants à 16 h 30 en maternelle. Auparavant, seule l'étude existait contrairement à l'accueil périscolaire du soir qui a été mis en place il y a une dizaine d'années. Par la suite, les horaires de l'étude et du temps périscolaire ont été établis de sorte à ce qu'ils se correspondent, afin de permettre aux familles de choisir. C'est une sécurité et une tranquillité pour les parents. L'accueil périscolaire accueille cependant chaque année de plus en plus d'enfants.

## **1.Bilan de la période écoulée**

Mme BOUGUERN fait part de ses remarques pour l'ensemble de la période, qui résultent de l'étude des fiches remplies par les animateurs. Il apparaît que l'ensemble des enfants se lassent de certains aliments tels que les oranges ou les clémentines ainsi que les yaourts nature accompagnés de sucre, que les élémentaires aimeraient voir remplacer parfois par des yaourts au chocolat ou liégeois. Il ressort également que les enfants d'élémentaire souhaiteraient plus de pommes de terre, de frites et de pâtes dans les menus. En ce qui concerne les goûters, selon les sections élémentaires et maternelles confondues, il y aurait trop de pain.

Mme BENARBIA rappelle que les yaourts nature sont présents en tant que produit laitier. Par ailleurs le pain est généralement servi pour les goûters deux à trois fois par semaine avec une fois du pain de mie ; en variant l'accompagnement, soit avec du miel, confiture, fromage ou de la pâte à tartiner. De plus, la présence de la baguette est recommandée à l'inverse des gâteaux emballés trop sucrés et il y a de nombreux retours témoignant que les enfants aiment beaucoup le pain.

Mme BOUGUERN signale qu'en maternelle comme en élémentaire, le fromage Fournol du 2/12 était trop fort en goût et n'a pas été du tout mangé ; la salade de coquillettes du 17 janvier n'a pas été appréciée.

Mme BENARBIA indique que cela est peut-être lié au fait qu'il s'agisse d'une nouveauté et informe que cette recette fait suite à l'atelier « innovation culinaire », au cours duquel un panel d'enfants teste un ensemble de plats. Cet atelier sera organisé de nouveau cette année aux Lilas. Quant à la salade de coquillettes, servie pour la première fois, elle est accompagnée de fromage blanc et d'une brunoise de légumes mais il semble largement admis qu'elle manque de goût et, de surcroît, les enfants n'apprécient généralement pas la brunoise. Cette recette mérite d'être retravaillée avant d'être représentée dans un prochain menu.

Mme BOUGUERN rapporte que le plat sans protéine animale, composé de blé et achard de légumes du 6/12, a été totalement délaissé, tout comme le potage de légumes et de pois cassés du 29/11 qui n'était pas suffisamment mixé pour les maternelles.

Mme AKDENIZ mentionne que le potage de pois cassés n'a pas été apprécié car il n'était pas suffisamment mixé et le potage du 13/12 manquait de vermicelles.

Mme BOUGUERN fait remarquer qu'il manque régulièrement de la sauce avec certains plats, ce qui les rend secs et difficiles à manger. De même, les bâtonnets végétariens étaient trop secs. Mme RAYNAUD indique que c'est une nouveauté et une sauce l'accompagnait.

Mme BOUGUERN signale que le cake aux fruits servi le 12/12 au goûter n'a pas été très bien consommé. Par ailleurs, concernant les sections élémentaires qui disposent d'un self, la quantité d'œufs durs n'est pas suffisante en premier choix car les derniers enfants arrivés ne peuvent plus en disposer. C'est une composante très appréciée des enfants : il est noté de prévoir plus d'œufs pour le premier choix, en réduisant la quantité du second choix. Mme BENARBIA précise que l'agent astreint au self essaie de répartir équitablement la quantité d'œufs selon le nombre de convives afin de ne pas les mettre tous en début de service. Cependant, il est possible de modifier le pourcentage en augmentant la proportion des œufs à l'instar de ce qui se pratique déjà pour les frites et la salade à hauteur de 70 / 30%.

Mme BOUGUERN signale que le tian de légumes du 24/01 n'a pas été apprécié. En ce qui concerne le menu de fin d'année, elle suggère de retirer une composante car il y a trop d'éléments, dont certains, comme le yaourt, ne sont pas consommés. Mme BENARBIA explique que la clémentine était une attention de la part de Mme PETITEAU pour cette occasion ; le yaourt représente le laitage et le menu de Noël a été dans sa globalité très apprécié : cependant la clémentine pourra être supprimée l'an prochain.

Mme GIFFARD demande si, dans les selfs, les yaourts non consommés sont jetés comme cela se pratique en maternelle ou s'ils peuvent être redistribués ou bien échangés entre les enfants.

Mme BENARBIA répond que lors du débarrassage des plateaux, les enfants ont la possibilité de reposer à côté de la table de tri, les produits emballés non consommés. On constate que généralement peu de ces produits sont déposés en raison du troc opéré par les enfants entre eux. Toutefois, au delà de 10mn, cette marchandise est systématiquement jetée afin que la chaîne du froid soit respectée.

Mme BOUGUERN évoque un problème de tranchage de la palette de porc difficile à servir en raison de la finesse des tranches. Mme RAYNAUD explique que les barquettes sont conditionnées pour 8 convives en maternelle et le poids de la viande est de 480g soit 60g par enfant. Afin que chaque enfant ait une tranche, celle-ci ne peut pas être plus épaisse. Selon la nature de la viande, il est parfois difficile de trouver le bon calibrage, mais il s'agit d'un sujet récurrent souvent évoqué avec le chef de production.

Mme JUDITH fait part du ressenti de plusieurs parents d'une école, selon lequel il y aurait trop de poisson dans les menus durant le mois de décembre. Cette impression est peut-être due à l'introduction d'un menu végétarien chaque semaine et des changements opérés en raison des jours de grève. Mme BENARBIA fait constater sur la trame des menus du mois de décembre, qu'il y a bien deux viandes présentes chaque semaine. Cependant, le roulement de ces denrées (poissons, viandes, repas sans protéines animales...) s'effectue en comptant également les mercredis et certains repas peuvent se trouver ainsi décalés. Par ailleurs, des changements peuvent être opérés dans les menus, suite à des ruptures d'approvisionnement d'un produit de la part d'un fournisseur ou en raison d'événements tels que les grèves. Dans la majorité des cas, l'information est communiquée si les délais le permettent.

Mme BOUGUERN rapporte que le médaillon de merlu sauce aux 4 épices du 14/01 a été très bien mangé à l'école des Bruyères alors que dans d'autres établissements il a été moyennement apprécié.

Mme LAMARRE demande si dans le cadre de l'introduction des plats végétariens, il y a des retours concernant le ressenti des enfants qui ne mangent pas de viande et suggère de répertorier les plats végétariens « *bien et moins bien moins consommés* » à l'instar des autres plats comme vu ci-dessus. Mme BOUGUERN répond que parmi ce panel d'enfants, il ressort que les croq'veggie et les pavés du fromager sont très appréciés contrairement aux boulettes au pistou qui sont moyennement bien mangées, alors que les boulettes Azuki ne sont pas du tout consommées. Mme BENARBIA informe que les boulettes Azuki ont été retirées des menus après avoir été testées plusieurs fois. A l'inverse, les boulettes de soja remportent un vif succès. Mme RAYNAUD rappelle qu'Elior travaille à l'élargissement de la gamme des produits végétariens avec de nouvelles recettes.

Mme GIFFARD demande si un bilan concernant le pourcentage des produits « bio » et du commerce équitable a été établi pour l'année 2019, ainsi qu'un point à propos du *label Ecocert en cuisine*. Mme BENARBIA annonce que ce bilan a été fait dans le cadre du renouvellement pour la certification du label Ecocert en 2019. Actuellement la Ville est au 1<sup>er</sup> niveau avec 19,3% de produits « bio » et atteindra 20% à la fin du marché, mais ce résultat ne prend pas en compte les produits en conversion. Les prochains audits, pour la certification de 2020, auront lieu au mois de mars dans la cuisine centrale de Rosny ainsi que dans 3 établissements scolaires de la Ville.

Mme GIFFARD demande si Elior peut aller au-delà de ces taux et si d'autres villes ont déjà atteint le niveau 3. Mme TROLLE indique qu'il n'y a que trois villes en Ile de France, en dehors de Paris, possédant le label Ecocert ; cependant certaines autres villes peuvent avoir un pourcentage de produits « bio » plus élevé sans pour autant être labellisées. Cela dépend du



cahier des charges de chaque ville. Le label Ecocert est un complément à la démarche déjà entreprise.

Mme GIFFARD demande si la Ville des Lilas est adhérente au Club des territoires *Un Plus Bio* dont le rôle est de démontrer qu'il est possible de manger « bio » tout en conservant des tarifs raisonnables, pour les parents et pour la Ville, grâce notamment à une réflexion sur la conception de nouvelles recettes. Mme BENARBIA répond que la Ville adhère déjà à cette association et renouvellera son adhésion en 2020.

Mme GIFFARD fait remarquer l'absence de féculent dans le menu du 2/03 et si des produits céréaliers au blé complet sont employés. Mme RAYNAUD précise que le féculent est représenté par la crêpe et en ce qui concerne les produits céréaliers, ceux-ci ne sont pas encore référencés, mais des légumes secs sont actuellement introduits dans les plats végétariens.

Il est demandé si un grammage est déterminé pour chaque repas. Mme RAYNAUD confirme que tout est fixé par les recommandations du GEMRCN (groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) : la composition des menus et les quantités sont calculées de façon à satisfaire les besoins nutritionnels des enfants. Elios applique ces normes, pour le bien-être et la santé des enfants. L'équilibre alimentaire se calcule sur la journée ; le jour où il y a un gâteau, les féculents sont alors diminués par souci d'équilibre. Mais ce calcul s'effectue également sur une semaine en tenant compte globalement des repas en dehors de la cantine.

## 2. Etude des menus

M.BENHAROUS explique la conception des trames des menus ; celles-ci respectent les clauses du cahier des charges lilasien ainsi que l'équilibre alimentaire et sont travaillées plusieurs fois en amont, lors d'échanges entre les diététiciens d'Elios et le service restauration. Autant de modifications que nécessaires sont apportées avant de les présenter lors des commissions afin qu'ils puissent être validés et éventuellement modifiés par les participants.

Mme JUDITH signale que le mélange de légumes associés aux haricots plats représente une trop grande variété de légumes dans l'assiette.

M.BENHAROUS répond qu'Elios soumettra une autre proposition de légumes et convient que cela peut représenter un frein pour les enfants, surtout les plus petits qui ne mangent pas dès lors qu'il y a trop de composantes difficilement identifiables dans un même plat. Ainsi, les tomates, le maïs et les betteraves sont très bien mangées séparément, mais beaucoup moins lorsqu'ils sont mélangés.

Mme BOUGUERN demande l'inversion du céleri local et des carottes râpées qui sont plus appréciées des enfants de maternelle.

Mme NEGMAR signale la présence consécutive de pommes de terre les 5 et 6/03.

Mme RAYNAUD répond qu'un changement sera effectué en remplacement de la purée de pommes de terre et brocolis.

Mme LAMARRE fait remarquer la présence de pâtes mélangées à des légumes le lundi 9/03, alors qu'il avait été demandé lors de la dernière commission que les légumes et les féculents soient servis à part.

Mme BENARBIA confirme que les penne à l'italienne et le mélange de légumes seront bien servis séparément. Il en sera de même pour la semoule aux petits légumes du 12/03.

Mme BETRAOUI demande la composition de la sauce sétoise.

Mme RAYNAUD répond qu'il s'agit d'une sauce à base d'oignons, carottes, estragon et épices paëlla ; cette information sera portée au menu.

Mme RAYNAUD indique, suite à la remarque d'un parent, que les fromages blancs du 09/03 seront inversés avec les fromages du 13/03 en raison de la présence de compote en dessert.

Mme BELLOUR demande si le fait qu'un menu végétarien soit proposé le mercredi induit que ce type de plat ne sera pas présent sur la période scolaire.

M. BENHAROUS répond que le menu végétarien est proposé une fois par semaine, à des jours différents. Les mercredis présentent l'avantage de pouvoir développer plus facilement des actions de sensibilisation autour de la nutrition, car au centre de loisirs les enfants sont moins nombreux et ont davantage de temps pour déjeuner.

Mme BOUGUERN demande s'il est possible de servir du pain de mie les semaines où l'on retrouve trois propositions de baguettes.

M. BENHAROUS propose de remplacer la baguette par le pain de mie 1 fois par semaine.

Il est demandé s'il est possible de varier les fruits, particulièrement en ce qui concerne les oranges.

M. BENHAROUS convient que les enfants se lassent parfois des fruits proposés en cette période hivernale car les variétés sont moins nombreuses, mais la Ville a fait le choix de respecter la saisonnalité des produits.

Mme NEGMAR demande quelle est l'alternative à l'entrée pour les enfants végétariens, lorsqu'une coupelle de pâté de volaille et du saucisson sont proposés comme le 16/03.

M. BENHAROUS rappelle que la substitution à la viande ne concerne pas les entrées mais uniquement le plat principal. Lorsque du saucisson est proposé en premier choix pour l'entrée, une alternative « sans porc » est proposée, comme cela se pratique depuis de nombreuses années. Dans les écoles où il n'y a pas de double choix, les enfants ne mangeant pas de viande de porc se verront donc servir des coupelles de pâté de volaille.

Mme LAUBIE indique un déséquilibre alimentaire le jeudi 19/03 avec les moules frites et la gaufre au chocolat.

Mme RAYNAUD informe que les 19 et 20/03 les repas feront référence à la Belgique et dans le cadre des repas à thèmes, l'équilibre alimentaire sur cette journée est parfois difficile à maintenir.

M. BENHAROUS demande que les desserts soient inversés pour rééquilibrer ces deux repas, avec la pomme le 19/03 et la gaufre le 20/03.

Mme BETRAOUI fait remarquer qu'il y a beaucoup de sauce vinaigrée le jeudi 19/03 (endives/ carottes puis salade avec le plat).

**M.BENHAROUS** indique qu'il a été constaté depuis quelques temps que les enfants apprécient beaucoup la salade en accompagnement des moules et des frites, ce qui par ailleurs permet de réduire la quantité de frites.

**Mme BENARBIA** précise qu'il y a 30% de salade verte et 70% de frites.

**Mme LAMARRE** signale que les flageolets sont présents deux fois dans la semaine du lundi 30/03.

**Mme RAYNAUD** mentionne que cette légumineuse n'est pas identifiable dans la recette des boulettes aux flageolets et curry, car celle-ci est mixée et incorporée à la préparation.

**Mme BENARBIA** ajoute que cette recette de boulettes est une nouveauté végétarienne.

**Mme LAMARRE** demande si la sauce à base d'ail, d'échalote et de crème, qui accompagne le plat végétarien du 02/04 (tortellini verdi formaggio) n'aura pas un goût trop prononcé.

**M.BENHAROUS** informe que ces ingrédients sont dosés de manière à ce que le goût soit léger mais demande à Elicor de vérifier si cette sauce est servie à part.

**Mme JUDITH** fait remarquer la présence répétée de fromages trop forts en goût comme cela a été évoqué lors de l'étude de la période écoulée.

**Mme RAYNAUD** convient que certains fromages tels que le Fournol et le Pont l'Evêque sont un peu plus forts que certains autres et propose donc de remplacer le Pont l'Evêque du 30/03 par un camembert.

**M.BENHAROUS** propose pour les choix à venir, qu'un fromage sur deux soit choisi en fonction de cette caractéristique comme cela est déjà le cas pour les goûters.

**Mme LAUBIE** rappelle qu'il avait été proposé dans une précédente commission de remplacer le sucre accompagnant les yaourts nature « bio » par du miel.

**M.BENHAROUS** confirme que cela a été effectué conformément à cette demande et propose, pour cette période à venir, de remplacer une fois sur deux le sucre par du miel et faire un bilan à la prochaine commission. Sur un plan pratique, il sera plus facile de gérer le miel lors du repas et de garder le sucre pour le goûter. Par ailleurs, l'ajout de miel peut aussi être étendu au petit suisse.

**M.BENHAROUS** rappelle qu'il n'y a pas de double choix durant les vacances scolaires.

**Mme COSSART** demande s'il y a des morceaux de fruits dans les yaourts du 16/04.

**Mme RAYNAUD** répond par l'affirmative et indique que cela permet de varier la consistance des yaourts.

**M.BENHAROUS** rappelle qu'il avait été évoqué lors d'une précédente commission, la possibilité d'essayer ce type de yaourt. C'est pourquoi cela va être mis en place au centre de loisirs où les enfants sont moins nombreux et selon la réaction observée, cette pratique pourra être étendue à l'ensemble des établissements élémentaires, car les maternelles ont plus de réticences à manger ce qui contient des petits morceaux.

**Mme BOUGUERN** demande d'inverser le trio de crudités et les tomates vinaigrette du 23/04.

**Mme COSSART** fait remarquer que le goûter du 22/04 est trop sucré dans son ensemble et suggère d'inverser le flan caramel avec un yaourt.

Mme RAYNAUD explique que le flan au caramel ne peut pas être positionné en remplacement d'un laitage car le taux de sucre est plus élevé et contient moins de calcium, c'est pour cette raison qu'il est placé en dessert. Néanmoins, il est possible d'inverser le flan du 22/04 avec le yaourt « bio » du vendredi 24/04.

Quelques modifications ont été apportées :

2/03 : mélange de légumes et haricots plats remplacés par des haricots verts

6/03 : purée de pommes de terre et brocolis remplacée par du riz créole

9 et 13/03 : inversion des produits laitiers

9 et 30/03 : inversion des desserts

17/03 : baguette remplacée par du pain de mie

19 et 20/03 : inversion des desserts

24 et 26/03 : inversion des desserts et des fruits au goûter

30/03 : Pont l'Evêque remplacé par du Camembert

2 et 3/04 : inversion des produits laitiers et des goûters

19/03 – 02 et 21/04 : remplacement du sucre par du miel (pour le produit laitier)

22 et 24/04 : inversion du flan et du yaourt nature « bio »

23/04 : inversion des entrées

### **3. Dégustation d'un produit**

Un gâteau au citron « façon maison » a été dégusté et très apprécié par l'ensemble des participants.

Fin de la réunion à 20h45.

La prochaine réunion aura lieu :

**Mardi 24 mars 2020 à 18h30  
à la salle des commissions**