



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

**Jeudi 28 novembre 2019**

### **Présent(e)s :**

**M. BENHAROUS**, Maire adjoint à l'éducation et aux affaires périscolaires  
**Mme BENARBIA**, Responsable du service restauration  
**Mme BOUGUERN**, Coordinatrice périscolaire maternelle  
**Mme TIBONNIER**, Coordinatrice périscolaire élémentaire  
**M.GOUDONNET**, Directeur de la cuisine centrale ELIOR  
**Mme RAYNAUD**, Directrice Clients  
**Mme PETITEAU**, Diététicienne société ELIOR  
**Mme GIFFARD**, Représentante des parents d'élèves de l'école Julie Daubié  
**Mme LOISEAU-MARTINEAU**, Représentante des parents d'élèves de l'école des Bruyères  
**Mme MICHAUD**, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette  
**Mme BENOUMECHIARA**, Représentante des parents d'élèves de l'école Paul Langevin  
**Mme AGLAVE**, Représentante des parents d'élèves de l'école R.Rolland maternelle  
**Mme LEPOUTRE**, Représentante des parents d'élèves de l'école R.Rolland maternelle  
**Mme BETRAOUI**, Représentante des parents d'élèves de l'école Romain Rolland  
**Mme MEMMI**, Représentante des parents d'élèves de l'école Romain Rolland  
**Mme NAVARRO**, Représentante des parents d'élèves de l'école Romain Rolland  
**Mme JUDITH**, Représentante des parents d'élèves de l'école Calmette  
**Mme JUDITH**, Représentante des parents d'élèves de l'école Paul Langevin  
**Mme COSSART**, Représentante des parents d'élèves de l'école Victor Hugo  
**M. MEYRIER**, Représentante des parents d'élèves de l'école R.Rolland maternelle  
**Mme ESPOSITO**, Représentante des parents d'élèves de l'école Waldeck Rousseau  
**Mme NEGMAR**, Représentante des parents d'élèves de l'école Paul Langevin  
**Mme HAJDUK**, Représentante des parents d'élèves de l'école des Bruyères  
**Mme TCHERNOOKOV**, Représentante des parents d'élèves de l'école R.Rolland maternelle  
**Mme LEGOFF**, Représentante des parents d'élèves de l'école Courcoux  
**Mme AKDENIZ**, Agent de restauration de l'école maternelle Courcoux

### **Excusé(e)s:**

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

**M.BENHAROUS** accueille les participants et les nouveaux représentants des parents d'élèves. Il propose un tour de table de présentation. Cette commission étudie tous les sujets en lien avec la restauration scolaire. Elle se tient tous les deux mois.

**M.BENHAROUS** explique le fonctionnement des commissions et leurs objectifs :

- l'évocation des grandes questions d'ordre général autour de la restauration scolaire : réglementation, organisation, évolutions du cahier des charges...
- un bilan de la période écoulée (quelle appréciation des menus servis ?) et l'étude des menus des deux mois à venir : certaines modifications peuvent alors être apportées en tenant compte des obligations règlementaires sur l'équilibre alimentaire.
- la dégustation d'un produit nouveau que les enfants retrouveront à la cantine (aujourd'hui un dessert : un cake poire-chocolat).

Une présentation de la loi Egalim, au cœur de l'actualité récente, est proposée : elle a un impact la restauration scolaire puisque ces nouvelles préconisations devront être mises en place dans les établissements scolaires aux Lilas.

Cette loi fait écho à un débat survenus lors de précédentes commissions sur la fréquence et la présence de plats végétariens. Lors du dernier marché de la restauration scolaire, il y a deux ans, la Ville a fait le choix de proposer un menu végétarien toutes les deux semaines ainsi qu'une alternative végétarienne systématique lorsqu'il y a de la viande au menu. Depuis, la réglementation a évolué et prévaut sur les préconisations du cahier des charges : elle va donc apporter une réponse réglementaire au débat concernant l'augmentation de la fréquence des plats végétariens.

### **Présentation de la loi Egalim**

**Mme RAYNAUD** informe que cette loi est faite pour maintenir l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.

Les gestionnaires de restauration sont tenus de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas. A titre expérimental, le gestionnaire de restauration publique ou privée se doit de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien qui sera composé de protéines animales ou végétales.

Un plat végétarien est un plat qui ne comporte pas de chair animale (viande, poisson, fruits de mer) ni d'aide culinaire pouvant comporter d'éléments issus d'animaux ou de poisson (fond brun, fond de volaille, fumet de poisson...). Mais le végétarisme autorise la présence de produits laitiers, d'œufs, de matières grasses issues du lait tel que le beurre, le miel, les céréales et les légumineuses qui permettent de compléter l'apport en protéines que la viande apporte habituellement.

Il est possible de retrouver l'équivalent de l'apport en protéines délivré par la viande dans les féculents, les céréales et les légumineuses, mais il est nécessaire de tous les associer pour obtenir l'apport total.

Depuis 2012, l'apparition de plus en plus fréquente dans les différents cahiers des charges de demandes de plats sans viande a incité ELIOR à élaborer une gamme de recettes végétariennes à base de légumineuses (lentilles, flageolets, pois chiches) associées à des féculents (pâtes/riz/semoule/blé).

Un repas végétarien se construit en recourant aux protéines des céréales et des légumineuses. Ces repas garantissent un apport suffisant en protéines et contiennent beaucoup moins de graisses que la viande. Le grammage des plats végétariens a légèrement été augmenté par rapport à un plat complet classique afin d'assurer la satiété des enfants.

**M. BENHAROUS** rappelle que, lors des commissions précédentes, les parents ont été interrogés sur la pertinence d'augmenter la fréquence des plats végétariens. Aujourd'hui la loi préconise de servir un menu végétarien par semaine : même si évoque une période expérimentale et précise qu'aucune sanction ne puisse être prise en cas de non-respect de cette préconisation, la ville des Lilas entend s'y conformer.

De surcroît, aux Lilas, une autre disposition va dans le sens de la réduction de la consommation de viande : la mise en place d'une alternative systématique lorsque la viande est présente dans les menus. Cette préconisation qui vise à faire œuvre de pédagogie quant à la possibilité de diminuer la consommation de viande dans une démarche responsable pour l'environnement devra être poursuivie

**M. BENHAROUS** propose donc d'instaurer dès à présent un menu végétarien une fois par semaine et de maintenir les plats de substitutions à la viande qui sont en place actuellement. Un bilan de cette expérimentation pourra être tiré d'ici quelques mois.

Certains parents témoignent que la cantine est, pour certaines enfants, un des rares occasions de manger de la viande et que l'absence de viande peut susciter l'inquiétude de certaines familles. Afin de rassurer les familles et faire œuvre de pédagogie, une information à ce sujet sera largement diffusée. Un travail de communication sera mené également auprès des enfants pour qu'ils comprennent le sens de ces décisions en matière de protection de l'environnement et de la planète.

Un parent d'élève demande s'il est possible d'instaurer un jour fixe pour les plats végétariens. **M. GOUDONNET** affirme que cette éventualité ne pose aucune difficulté technique.

Un parent d'élève objecte que cela comporte le risque que certains parents retirent leur enfant de la cantine le jour où il y a un repas végétarien.

**M. BENHAROUS** fait remarquer qu'à ce jour, aucun impact de ce type n'a été constaté.

Un parent d'élève approuve la mise en place d'un menu végétarien une fois par semaine mais se fait le porte-parole de plusieurs parents qui estiment que les composantes de ces menus sont souvent panées ou grasses, ce qui d'un point de vue alimentaire n'est pas forcément mieux que manger de la viande.

**M. BENHAROUS** constate que cette réflexion revient souvent et fait écho à un débat similaire qui s'est déroulé il y a quelques années, au sujet de l'introduction de produits « bio » dans l'alimentation et notamment des fruits et des légumes. Au début, il y avait peu de choix dans les fruits et légumes « bio » : la qualité des produits était souvent insatisfaisante avec un effet contre-productif. Ce problème n'existe plus car aujourd'hui le « bio » s'est amplement développé et que la demande croissante s'est traduite par une amélioration de la qualité. Concernant les plats végétariens, l'évolution devrait être similaire avec l'apparition

progressive d'une offre plus variée : des progrès ont déjà été constatés depuis l'apparition de nouveaux plats (tels que les gratins de légume...) même si la difficulté persiste de trouver l'équilibre entre une alimentation saine et des plats appréciés.

Un parent d'élève demande si les plats végétariens qui fonctionnent bien sont répertoriés par ordre d'appréciation.

M. BENHAROUS indique que certaines préférences peuvent se marquer par rapport aux plats déjà proposés aux Lilas ; ces informations sont transmises par les animateurs et agents qui encadrent les enfants lors des repas et sont analysées lors des commissions à l'occasion de la période écoulée. On peut constater qu'il y a autant de plats végétariens que de plats traditionnels qui sont bien ou mal mangés. La difficulté se situe davantage lorsque la différence est trop marquée entre le plat sans viande et le plat carné car les enfants vont préférer choisir un plat tout d'abord en fonction de l'aspect visuel.

Un parent d'élève demande s'il s'agit d'un plat ou d'un menu végétarien.

M. BENHAROUS répond que contrairement à l'an passé, le menu sera entièrement végétarien conformément à la réglementation.

Un parent d'élève mentionne qu'il pourrait être constructif d'avoir une réflexion globale sur les menus avec notamment l'empreinte écologique. Un bureau d'études *éco2 initiatives* réalise actuellement une expérimentation avec l'ADEME et travaille avec les 9<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> arrondissements de Paris pour élaborer un outil à destination des gestionnaires de la restauration collective, qui va permettre à la fois de rentrer les différents ingrédients, les grammages et va permettre de connaître l'impact de CO2 et puisque ceci correspond aux exigences nutritionnelles, cela permettra d'identifier facilement les marges de manœuvres pour réduire l'empreinte carbone.

M. BENHAROUS rappelle qu'un parent lors d'une commission précédente avait posé la question du bilan carbone et il s'avère qu'ELIOR n'est pas en capacité de fournir d'élément précis, ce qui signifie que des progrès restent à faire dans ce domaine.

Au vu des débats, M. BENHAROUS propose d'instaurer un menu végétarien par semaine.

Un parent d'élève demande de quelles façons sont gérées les viandes « halal » et « cachet » ou les plats pour les enfants allergiques à un produit.

M. BENHAROUS fait remarquer que deux problématiques différentes sont soulevées à travers cette question. La question médicale relative aux allergènes (gluten, fruits de mer, autre..) est régie par une procédure réglementaire : la famille dont l'enfant souffre d'une allergie doit consulter le médecin scolaire qui préconise un PAI dans lequel il fait les prescriptions qui sont ensuite appliquées. Par contre, l'école étant laïque, les pratiques culturelles ne sont pas prises en considération et la viande servie ne respecte aucun rite religieux.

Un parent d'élève fait remarquer que la galette des rois et le repas de Noël font partie de fêtes religieuses.

**M.BENHAROUS** répond que ces repas festifs ne sont pas propres à la cantine, tout comme les vacances dites de la Toussaint ou de Noël mais font partie du calendrier et sont plus d'ordre culturelles que religieuses. Si cette question de laïcité doit être tranchée un jour au plan national, ce sera au législateur de statuer et la loi sera appliquée tout comme pour les repas.

Un parent d'élève propose qu'un plat à base de poisson soit servi au même titre que la viande rouge et un plat végétarien dans la semaine.

**M.BENHAROUS** confirme que les semaines où il y aura un plat végétarien, il y aura aussi un ou deux jours avec de la viande rouge ou blanche et un jour avec du poisson, en variant selon les semaines.

**M.GOUDONNET** précise qu'en moyenne il y aura toujours deux jours où la viande sera présente dans les menus.

Un parent d'élève suggère pour répondre à l'inquiétude de certains parents sur le fait qu'il n'y ait pas tous les jours de la viande, qu'il soit proposé un accompagnement par une communication autour des questions environnementales.

**M. BENHAROUS** confirme qu'il est nécessaire d'effectuer un travail de communication et de pédagogie auprès des familles, pour qui cette évolution peut être une source d'inquiétudes. Mais il faut également expliquer aux enfants ces changements et la cantine a en cela une vocation pédagogique. Ce travail d'information passe essentiellement par les animateurs, qui sont en capacité de le mener car le taux d'encadrement aux Lilas est largement supérieur à la réglementation. L'étape suivante consistera à instaurer des ateliers durant la pause méridienne autour de ces questions. Il faudra pour nos équipes renforcer leurs connaissances sur l'environnement et la diététique : la Ville va solliciter ELIOR pour que des outils leur soient fournis.

Un parent d'élève demande si ces mesures entraîneront un impact sur la tarification.

**M. BENHAROUS** répond qu'il n'y aura aucune répercussion et informe que la somme payée par la Ville à Elior est globale et ne dépend pas de la composition du repas. Ainsi, un plat qui est moins cher permettra d'investir un peu plus un autre plat dont le coût est plus élevé ; par exemple les plats végétariens, dont la conception représente un coût plus bas que celui de la viande, permet les jours où il y a du poisson ou de la viande, d'avoir des produits de meilleure qualité.

Un parent d'élève évoque la réforme du quotient familial qui devait être révisée l'an passé.

**M. BENHAROUS** informe que la mise en place de ce projet a commencé mais a dû être interrompue notamment en raison de la période électorale, peu propice à ces discussions. Il reviendra aux élus en place après le mois de mars de poursuivre ou non cette réforme. Les conditions choisies par l'actuelle équipe municipale étaient d'avoir un quotient plus progressif et plus juste et mieux adapté : depuis la mise en place du quotient familial aux Lilas, la population a énormément changé et la tarification doit s'adapter à ces évolutions. Il sera impératif de démarrer rapidement ce chantier afin que cette réforme puisse entrer en vigueur au plus vite.

## **Barquettes Biodégradables 100% Bio**

Suite à une question d'un représentant de parents d'élèves de l'école J. Daubié sur la nature et le caractère durable des contenants, M. GOUDONNET présente les contenants et l'actualité qui s'y rattache en lien avec la loi Egalim.

En 2013, ELIOR a travaillé avec la société OWP, première société à développer des barquettes biodégradables, qui après des tests, ont été mises en place dans les cantines rattachées à la cuisine centrale de Rosny-Sous-Bois. ELIOR était alors précurseur mais l'entrée en vigueur de la loi Egalim s'est traduite, auprès de cette société, par un afflux massif de demandes d'approvisionnement si bien qu'elle n'a plus pu fournir. L'utilisation de contenants en polypropylène a donc été utilisée comme recours d'urgence et temporaire pour faire face à la difficulté de s'approvisionner en barquettes biodégradables.

Ces barquettes biodégradables, fabriquées par l'usine *Packbenefit* à Valladolid, sont faites à base de pulpe de cellulose, de pins et sapins issus de forêts d'Europe labellisées FSC (*forest for all forever*). Le Forest Stewardship Council (FSC) est une organisation indépendante non gouvernementale à but non lucratif créée pour encourager une gestion écologiquement adaptée, socialement bénéfique et économiquement viable pour les forêts de la planète.

Aujourd'hui ELIOR a l'assurance de la capacité à s'approvisionner prochainement en barquettes 100% biodégradable, compostables et recyclables.

Un parent d'élève demande si une partie de la barquette est en plastique.

M. GOUDONNET indique que les premiers modèles étaient en fibre de cellulose et pour qu'il n'y ait aucun échange entre ce type de cellulose et les aliments, un liner était appliqué qui n'était pas biodégradable. Mais la technologie a évolué pour faire disparaître ce liner au bénéfice d'un spray qui apporte une étanchéité totale au fond de la barquette et élimine tout risque de transfert de matière. De plus, l'opercule est aujourd'hui pour être totalement biodégradable. Les barquettes sont donc désormais 100% biodégradable.

Un parent d'élève demande si ces barquettes sont recyclées dans les écoles.

Mme BENARBIA confirme qu'un processus de collecte et de recyclage a été mis en place.

Un parent d'élève fait remarquer que d'autres fournisseurs pourraient être sollicités.

M. GOUDONNET informe que les barquettes proposées par d'autres sociétés sont moins performantes au niveau de la biodégradabilité n'apportent pas les mêmes garanties quant aux risques sanitaires.

Un parent d'élève demande si un retour aux bacs inox a été envisagé.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit d'une solution devant être soumise à une discussion : ELIOR utilise ce conditionnement avec certaines villes, mais l'inox, matière fossile, incite à la vigilance quant à certains risques sanitaires. L'utilisation de l'inox nécessite deux cycles de lavage avant de pouvoir les réutiliser : un dans les offices et un deuxième cycle de lavage et de désinfection à la cuisine centrale. Par ailleurs, les couvercles munis de joints totalement étanches n'offrent pas la certitude que la barquette restera close de la production jusqu'à la remise en température dans les offices, contrairement à un scellage réalisé à chaud.

Mme BENARBIA fait remarquer qu'une réflexion sur l'utilisation de l'inox est incontournable, tout d'abord sur un plan sanitaire mais également au niveau de la faisabilité ; à savoir l'organisation et l'adaptation du matériel tel que les fours, l'ergonomie liée au travail des agents et la nouvelle façon de mesurer les portions à servir aux enfants.

Un parent d'élève confirme la nécessité d'effectuer une étude sur l'adaptation et les investissements du matériel (fours et laves vaisselle). Cela demande aussi une étude sur le coût des barquettes en cellulose qui représentent un budget conséquent. L'inox est cher mais représente un investissement amortissable dans la durée et présente l'avantage de ne pas générer de déchet. Une telle évolution ne peut survenir immédiatement mais cette éventualité est à étudier.

Un parent d'élève demande si ELIOR pratique la cuisine sous vide à la cuisine de Rosny.

M. GOUDONNET répond par la négative mais indique que des tests de cuisson à basse température sont envisagés.

Un parent d'élève demande la nature de la matière composant les verres de couleurs en plastique.

Mme BENARBIA indique qu'il ne s'agit pas de plastique mais de polypropylène sans bisphénol.

Mme BENARBIA rappelle un point soulevé lors de la dernière commission menus, concernant une thématique sur les trublions d'automne qui devait être prévue les 28 et 29/11. Or, cette animation sera concentrée sur l'unique journée du 29/11.

M. GOUDONNET explique que les menus-animations sont habituellement organisés au cours d'une seule journée, mais depuis environ un an, ces thématiques sont étendues sur deux jours. Ces menus, validés lors de la dernière commission ont dû être modifiés en raison de la fermeture temporaire de la cuisine centrale de Rosny-sous-Bois pour une durée de 11 jours dans le cadre d'une obligation liée au rachat de la cuisine centrale par ELIOR alors qu'elle appartenait jusque là à la ville de Rosny.

Un parent d'élève demande s'il existe une légumerie à la cuisine centrale.

M. GOUDONNET répond par la négative et explique que le traitement des produits terreux représente beaucoup de contraintes, notamment liées à l'hygiène ; c'est pourquoi ELIOR a fait le choix de travailler avec des fermes qui s'agglomèrent et créent des légumeries pour ensuite approvisionner les cuisines. Au mois de décembre, une nouvelle collaboration avec une ferme située dans l'Aisne sera effective. Ce producteur est spécialisé dans la pomme de terre et propose trois types de pommes de terre dont les fiches techniques ont été transmises à la Ville. Un autre partenariat devrait également débuter courant décembre ou mi-janvier avec la ferme des Hauts de Villiers, située à 130 km, qui est spécialisée dans les légumes.

ELIOR dispose également d'une centrale d'achat qui bénéficie de partenariats plus ponctuels comme pour la betterave servie durant tout le mois de novembre viendra d'île de France, au mois de décembre la clémentine viendra de Corse et sur des périodes encore plus ponctuelles et en fonction de la saisonnalité le melon charentais au mois de juin viendra du sud de la

France. Les partenariats en Ile de France sont plus difficiles à développer que dans d'autres régions.

Un parent d'élève demande si un partenariat serait envisageable en ce qui concerne la viande. M.GOUDONNET fait part de la complexité à ce sujet : dans le passé, dans le cadre de tels partenariats, le producteur rencontrait des difficultés pour approvisionner l'ensemble des villes concernées. Ceci a pu être réalisé il y a 4 ans pour le laitage fourni aux Lilas par une ferme située dans l'Oise ; mais pour la viande cela semble plus difficile.

Un parent d'élève demande si la traçabilité de la viande est consultable.

Mme BENARBIA informe qu'il est possible d'obtenir la traçabilité des produits en en faisant la demande auprès du service restauration.

M. GOUDONNET explique que dans le cahier des charges, figurent tous les critères qualitatifs de la viande ou des poissons. Aux Lilas, la volaille porte le label rouge, les viandes de bœuf et de veau sont issues de races à viandes françaises LBF et la traçabilité de tous les produits est conservée par obligation légale.

## **1.Bilan de la période écoulée**

Mme BENARBIA informe que les coordinatrices du service périscolaire pour les sections maternelles et élémentaires vont livrer les observations recueillies au sujet des produits consommés depuis deux mois, après quoi des modifications pourront être apportées si nécessaire. Lorsque certaines composantes ou produits testés plusieurs fois ne conviennent pas aux enfants, il est possible de les retirer des menus. Concernant les nouveautés, s'il est constaté lors des premières présentations que ces plats ne sont pas appréciés, il est d'usage de se laisser un peu de temps pour les essayer à nouveau. Cette pratique s'appuie sur des études démontrant qu'un enfant peut accepter et apprécier un plat jusqu'à sept présentations.

Mme BOUGUERN fait part de ses remarques :

Beaucoup de produits qui ont été très bien mangés chez les maternelles : le filet de limande, les boulettes de blé, la brandade de poisson, la ratatouille, le chou-fleur, les flageolets-haricots verts et la sauce fromage blanc curry. De façon générale, les potages sont très bien appréciés à l'exception du potage de potiron pour l'école V. Hugo où il était trop épais avec des morceaux de légumes. L'omelette de ce jour a été très bien mangée.

Mme BOUGUERN indique les plats moins appréciés : le gratin de piperade, les boulettes azuki composées de haricots rouges et mentionne que c'est la première fois qu'un retour sur des desserts trop sucrés est signalé par les écoles maternelles avec le roulé aux framboises et le roulé au chocolat ou aux myrtilles.

Mme AKDENIZ fait remarquer qu'il s'agit de la première présentation pour le gratin à la piperade et les pâtes n'ont pas été mangées car elles sont mélangées avec la piperade qui est relativement acide. Concernant les desserts, les enfants s'habituent à manger de moins en moins sucré avec notamment des gâteaux faits maison où le sucre est présent en moindre quantité.

Mme BENARBIA informe qu'il est possible de séparer les composantes lorsqu'il s'agit d'un mélange légumes féculent, ce qui n'est pas réalisable pour la piperade qui est une composante d'un gratin. En ce qui concerne les desserts, les roulés présents sur la trame de janvier/février seront remplacés par un autre dessert.

Mme TIBONNIER rapporte qu'il y a eu globalement de très bons retours. En revanche la brandade de poisson était trop salée. Par ailleurs, concernant les plats végétariens, une directrice d'école demande s'il est possible d'obtenir des lasagnes aux légumes ou saumon épinards.

M. GOUDONNET prend note de cette suggestion et fera remonter cette demande.

Mme TIBONNIER signale, pour les goûters, que le pain de mie est très apprécié ainsi que la baguette accompagnée de miel. En revanche les fromages de type Camembert ou Coulommiers ont un goût trop fort et pourraient être remplacés par des fromages plus doux.

Mme BENARBIA propose à ELIOR d'alterner avec *le carré de l'Est*.

Mme TIBONNIER signale qu'il manquait les cornichons avec les entrées du 23/09 (saucisson sec et coupelle de volaille) et que l'axoa de bœuf n'a pas été apprécié en raison de l'aubergine et des poivrons qui l'accompagnaient.

Un parent d'élève évoque la nourriture non consommée par les enfants et l'action mise en place aux Lilas pour développer le compost. La nourriture restante peut-elle être compostée ?

Mme BENARBIA informe que des tables de tri pour les déchets alimentaires ont été mises en place dans toutes les écoles à l'exception des deux dernières qui en seront équipées avant fin décembre. Ces déchets sont collectés deux fois par semaine par la société Moulinot et subissent ensuite une méthanisation ou un compostage.

Un parent d'élève demande si ce procédé produit une énergie récupérable.

Mme BENARBIA confirme que c'est une source d'énergie de biogaz qui peut être transformée ensuite en électricité ou en chaleur.

## **2. Etude des menus**

M. GOUDONNET mentionne que le menu végétarien hebdomadaire est identifié sur la trame des menus par un logo et est intitulé *le jour du végé*.

Un parent d'élève demande pourquoi deux propositions d'entrées figurent dans les menus.

Mme BENARBIA répond qu'il s'agit d'un double choix qui concerne uniquement les trois écoles élémentaires fonctionnant avec un self car l'école P. Langevin a conservé un service à table par choix du directeur. Ce double choix concerne l'entrée, le produit laitier et le dessert. Le choix qui apparaît en première ligne est servi en maternelles et à l'école P. Langevin. Toutefois, l'entrée devient unique quand du potage est servi, car c'est une entrée très appréciée des enfants. Les mercredis au Centre de loisirs et pendant les vacances scolaires, il n'y a pas de double choix.

Un parent d'élève fait remarquer que le jeudi il y a des nuggets de blé et le vendredi un croq'veggie.

Mme RAYNAUD explique les produits panés servis dans les menus ne sont pas cuits dans une friture profonde et de ce fait ne renferment quasiment pas d'huile comparativement à des frites ; ce sont des produits qui sont réchauffés au four et les teneurs en matière grasse pourront être communiquées. Certains de ces produits panés contiennent moins de 10% de matière grasse.

Un parent d'élève demande s'il est possible d'établir un jour fixe pour le menu végétarien.

Mme BENARBIA répond que sur ce cycle, le menu végétarien sera positionné à des jours différents puisque la trame a déjà été établie avant que cette question ne soit soulevée.

Un parent d'élève fait remarquer la présence le 13/01 de charcuterie ou de volaille en entrée et demande si une alternative est prévue.

Mme BENARBIA informe que le plat de substitution à la viande concerne uniquement le plat principal et non l'entrée. En revanche, depuis la loi Egalim et la mise en place d'un menu végétarien, la totalité du menu sera végétarien.

M.GOUDONNET apporte une précision sur la signalétique des menus et précise que le *N* rouge symbolise les plats présentés en nouveauté, c'est-à-dire présents pour la première fois dans les menus.

Mme BENARBIA demande que ce logo figure dans le cartouche au bas des menus.

Un parent d'élève demande quel est le conditionnement utilisé pour le lait chocolaté et le lait fraise.

M. GOUDONNET répond qu'il s'agit de briquettes de 20 cl pour le lait aromatisé qui n'est pas disponible en conditionnement d'un litre.

Mme BENARBIA indique que le lait fraise doit être momentanément retiré des menus car il est en rupture depuis quelques temps. Le lait aromatisé est présent deux fois par mois et afin de diminuer les déchets, la Ville a réussi à obtenir que le lait nature soit conditionné en litre.

Un parent d'élève demande la nature des pépinettes à la Basque du 16/01 et si les composantes sont mélangées.

M. GOUDONNET répond que ce sont des petites pâtes qui composent pour une partie ce plat végétarien présenté en nouveauté et toutes les composantes sont servies ensemble.

Un parent d'élève demande si la polenta du 22/01 sera appréciée des enfants.

Mme BENARBIA répond qu'un retour sur l'appréciation sera fait lors de la prochaine commission.

Un parent d'élève demande ce que renferme l'appellation '*au jus*' accompagnant le steak de bœuf.

Mme BENARBIA répond que c'est un jus de viande ou un jus de légumes.

M. GOUDONNET précise que les jus sont élaborés sans fonds industriels, toutes les sauces et les jus sont liés avec de la farine de riz.

Mme BENARBIA annonce qu'une autre proposition sera faite pour les roulés aux myrtilles et aux framboises qui sont trop sucrés ainsi que les boulettes Azuki qui ne sont pas appréciées.

Un parent d'élève demande la nature du petit lous coco.

M.GOUDONNET répond que ce sont des petits gâteaux et non du fromage.

Mme BENARBIA demande que l'intitulé soit changé en *petit beurre coco* pour éviter la confusion.

Mme BENARBIA indique qu'une autre proposition sera faite pour remplacer le gratin de piperade du 4/02 et la suppression la gaufre du 13/02 identifiée comme dessert trop sucré.

Un parent d'élève demande pourquoi la poire du 11/02 est locale et la poire ronde du 17/02 est « bio ».

M.GOUDONNET répond que certains produits « bio » ne sont systématiquement locaux mais proviennent néanmoins toujours de France ou de pays limitrophes.

Un parent d'élève fait remarquer l'absence de proposition de volaille.

Mme BENARBIA demande à ELIOR s'il est possible d'intégrer une proposition.

M. GOUDONNET répond que cette possibilité sera étudiée et la vigilance accrue pour la prochaine fois.

Quelques modifications ont été apportées :

31/1 : remplacement des boulettes *azuki* par un *croq'veggie*.

Remplacement des roulés aux myrtilles et framboises par des éclairs à la vanille et au chocolat.

04/2 : remplacement du gratin à la piperade par des macaronis à la tomate.

13/2 : remplacement de la gaufre par un muffin à la vanille.

20/2 : remplacement de la palette de porc et boulettes *azuki* par du rôti de dinde au jus et pavé du fromager.

21/2 : remplacement du Camembert par de la Tomme noire.

27/2 : inversion des entrées et remplacement du Coulommiers par du carré de l'Est.

### **3. Dégustation d'un produit**

Un cake poire et pépites de chocolat « 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 28 janvier 2020 à 18h30  
à la salle des commissions**