



## Compte-rendu commission restauration

Lundi 12 décembre 2022

Présent.es :

Mme GIFFARD, Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire

Mme BENARBIA, Cheffe du pole éducation

Mme LONGUEVILLE, Responsable de la restauration scolaire durable

Mr BOISSEAU, coordinateur périscolaire élémentaire

Mme THIRION, coordinatrice périscolaire maternelle

Mr COLONNEAU, directeur de la cuisine centrale de Gonesse Elior

Mme GUEGEN, responsable des flux Elior

Mme PETITEAU, responsable service client Elior

Mme RAY, représentante de parent d'élève Victor Hugo

Mme WARDZALA, représentante de parent d'élève Les Bruyères

Mme MASSOT, représentante de parent d'élève Paul Langevin

Mme DUPUIS, représentante de parent d'élève Paul Langevin

Mme MICHAUD, représentante de parent d'élève Paul Langevin

Mme BOUAZAT, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle

Mme DJEMILI, représentante de parent d'élève Romain Rolland maternelle

Mme MALERBI, représentante de parent d'élève Madeleine Riffaud

Mme GOLENZER, représentante de parent d'élève Waldeck Rousseau

La réunion se déroule en visio-conférence.

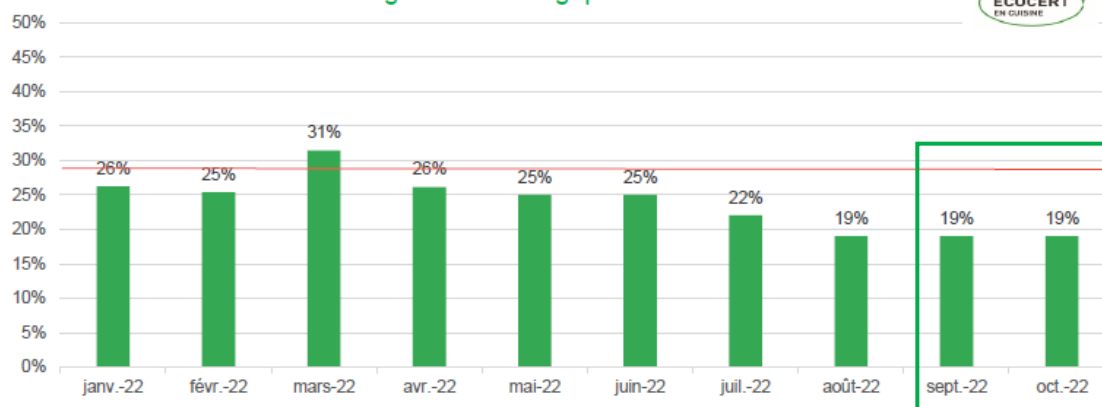
Mme Giffard élue déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire ouvre la séance et présente l'ordre du jour de la commission :

Ordre du jour de la commission :

1. La qualité et durabilité de l'offre alimentaire septembre et octobre 2022
2. Retours menus octobre et novembre 2022
  - Maternelle
  - Élémentaire
3. Evènement et animations
  - Cantine intergénérationnelle : Waldeck Rousseau
  - Atelier fromage : Romain Rolland, Victor Hugo et Waldeck Rousseau
  - Petit déjeuner : Paul Langevin
  - Repas de Noel : Paul Langevin
4. Déjeuner des parents à la cantine
5. Etude des menus de janvier et février 2023



## % Produit issus de l'agriculture biologique



La ville s'est engagée depuis plusieurs années à aller plus loin que la loi EGalim en s'inscrivant dans un processus de labélisation via l'organisme extérieur Ecocert en Cuisine. L'objectif est d'atteindre en 2025 le niveau 2 du label soit 40% de produits bio et 8 produits bio et locaux par mois ainsi que 2 produits bio et issus du commerce équitable.

Ces deux derniers mois l'objectif des 25% de produits bio fixé en 2022 n'a pas été atteint en raison de nombreux problèmes d'approvisionnement rencontrés depuis l'été 2022. Nous suivons et travaillons en collaboration avec Elixir pour atteindre cet objectif sur la globalité de l'année.

Les chiffres des produits bio et locaux seront revus à la hausse, car après étude, nous avons identifié que les yaourts bios servis au déjeuner et au goûter sont produits localement et par conséquent répondent à ce critère. Une présentation avec les chiffres actualisés sera effectuée lors de la prochaine commission.

### Répartition des gammes de fruits et légumes

Objectifs du cahier des charges en 2022 :

➤ Entrée de légumes

Crudités : 100% de 1ère et/ou 4ème gamme  
Cuidités : au moins 50% de 1ère et/ou 4ème gamme

➤ Garniture de légumes

Minimum 20% de 1ère et/ou 4ème gamme

➤ 0% de légumes de 5ème gamme

sept-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	10	45%	0	0%	0	0%	12	55%	22
Garnitures de légumes	0	0%	0	0%	7	88%	1	13%	8
Desserts de fruits	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%	15
oct-22	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	3	17%	0	0%	0	0%	15	93%	18
Garnitures de légumes	0	0%	1	9%	10	91%	0	0%	11
Desserts de fruits	15	94%	1	6%	0	0%	0	0%	16

Définitions des gammes	
1ère gamme	Produits frais et bruts
2ème gamme	Conserves et semi-conserves
3ème gamme	Produits surgelés
4ème gamme	Produits crus prêt à l'emploi
5ème gamme	Produits cuits sous vide

L'objectif est atteint pour les entrées. En ce qui concerne les garnitures, les plats proposés au menu sur cette période ne permettaient pas d'atteindre l'objectif, une correction a été apportée sur ce point pour les menus de novembre et décembre.

Proportion des plats cuisinés :

Objectifs du cahier des charges en 2022 :

- Crudités râpées, potage et vinaigrettes : 100% maison
- Pâtisseries : 50% maison
- Plats hebdomadaires végétariens : 100% maison
- Alternatives végétariennes : 50% maison

		sept-22		oct-22	
Vinaigrette	Nombre	11	100%	13	100%
	Nombre total	11		13	
Viandes	Nombre	7	78%	8	73%
	Nombre total	9		11	
Légumes	Nombre	8	73%	7	70%
	Nombre total	11		10	
Féculents	Nombre	10	83%	14	100%
	Nombre total	12		14	
Pâtisseries	Nombre	2	50%	3	75%
	Nombre total	4		4	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	4	67%	5	100%
	Nombre total	6		5	
Alternatives végétariennes	Nombre	6	67%	6	50%
	Nombre total	9		12	

Elior travaille en ce moment sur l'offre des plats végétariens « maison » pour répondre à une demande de plus en plus importante.

## 2. Retours menus octobre et novembre 2022

- Maternelle

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Salade de tomates Laitue iceberg Potage Dubarry (chou-fleur) Céleri rémoulade	Salade de chou rouge Bouillon miso
Sauce fromagère (10/10 semaine du goût) Paupiette de veau Gratin campagnard Ravioli Omelette Nem poulet et végétarien Filet de lieu sauce crème Potiron bio à la béchamel Sauté de porc aux olives Brocolis et boulgour	Gratin de chou-fleur (04/10) Riz vinaigré et légumes asiatique (24/11) Blettes (3/10) Julienne de légumes (15/11) Escalope de dinde sauce vierge (11/10)
Raisin Moelleux fleur de cerisier Brownie au chocolat/crème anglaise	Coulis de mangue maison (pas de goût) Kakis (très âpres)

Stéphanie Thirion, coordinatrice périscolaire maternelle :

De manière générale les potages bien mixés sont très bien consommés.

Les nems pour la première fois proposés au menu ont été un véritable succès, les enfants ont apprécié les manger avec leurs doigts !

Le coulis de mangue en accompagnement du fromage blanc manquait de sucre.

- Élémentaire

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Betteraves Tartine tzatzíki Salade de tomate vinaigrette Tarte au fromage Pomelo et sucre Œuf dur bio sauce cocktail Salade iceberg Salade de maïs	Taboulé (trop sec) Bouillon miso Salade de lentille Potage de légume (02/12 trop fade, manque de sel) Salade de pomme de terre à l'échalotte (05/12 trop d'échalotte)

Sauce fromagère (10/10 semaine du gout) Escalope de dinde sauce vierge et carotte et blé Paupiette de veau au jus Couscous bio Emincé de dinde sauce crème et crozets Sauté de porc sauce aux olives Tortellini ricotta spinaci et sauce tomate Calamar Nems au poulet et légumes sauce nem Semoule bio à la marocaine Ravioli Saucisse Toulouse Spaghetti bolognaise végété	Ketchup maison (semaine du gout 13/10) Riz vinaigré et légumes asiatique (24/11) Petits pois BIO à la Lyonnaise (17/10 trop sec) Gratin de potiron Julienne de légumes Colin gratiné au fromage Emincé de pois au curry Epinards et pommes de terre béchamel bio
Fromage blanc et spéculos Fromage blanc BIO à la fraise Tomme noir / grise Gouda bio Brie / carré de l'est	Fourme d'Ambert (trop fort)
Raisin Kaki Crêpe sauce chocolat Brownie au chocolat et crème anglaise Purée pomme banane maison Moelleux fleur de cerisier	

Alexis Boisseau, coordinateur périscolaire élémentaire :

Comme en maternelle les nems au poulet et végétarien ont été très appréciés.

Un parent d'élève soulève le problème d'entrées peu consommées par les enfants telles que : salade, endive, cèleri etc. Un équilibre nutritionnel est respecté dans le choix des entrées entre notamment crudité, cuidité et féculent. Malheureusement, force est de constater qu'en hiver, la variété des crudités est limitée.

### 3. Evènements et animations

#### 1<sup>ère</sup> cantine intergénérationnelle aux Lilas ! : Waldeck Rousseau

Dans le cadre de la Semaine Bleue consacrée aux seniors en octobre une classe de CE2 a accueilli pour la première fois 8 personnes âgées du club Hortensia le temps d'un déjeuner.

Un temps d'échange intergénérationnel convivial et joyeux à renouveler !



### Ateliers fromage : Victor Hugo et Waldeck Rousseau

Après Romain Rolland, les élèves des écoles Victor Hugo et Waldeck Rousseau ont pu participer à un atelier fromage sur le temps de la pause méridienne. Objectifs : expliquer le processus de fabrication et leur faire goûter de manière ludique.

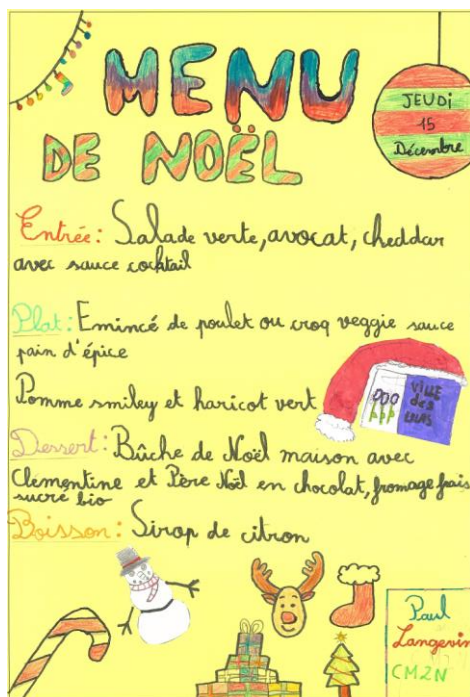


### Petit déjeuner : Paul Langevin

L'animation régulièrement proposée dans les écoles a pour objectif d'expliquer l'importance de prendre un bon petit déjeuner le matin et d'expliquer les catégories de produits qui doivent le composer afin d'obtenir l'énergie nécessaire pour une matinée d'école.







#### 4. Déjeuner et goûter des parents à la cantine

##### Goûter

##### Lundi 16 janvier à 16h30 à l'école Romain Rolland maternelle et élémentaire

Cette proposition, comme pour les déjeuners à la cantine, s'adresse en priorité aux représentant.es de parents d'élèves élus. Cependant, en cas d'indisponibilité de votre part, vous pouvez nous communiquer à titre exceptionnel les coordonnées de parents qui seraient intéressés pour vous remplacer.

Une représentante de parent d'élève demande s'il est possible de revenir à un format plus souple quant à l'organisation de déjeuners à la cantine pour les représentants de parents d'élèves sur simple demande de réservation. Nous allons étudier cette demande pour le printemps lorsque les équipes seront moins impactées par les arrêts maladie et Covid de la période.

#### 5. Etude des menus de janvier et février 2022