



COMMISSION RESTAURATION

Du 10 octobre 2024

ETAIENT PRESENTS :

- Mme Halina Bernarbia : Responsable du Pôle Éducation
- Mme Gaëlle Giffart : Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire
- 2 représentants Elios
- Des parents des différentes écoles de la ville des Lilas

PRÉSENTATION DES MENUS

OBSERVATION, REFLEXION ET CONCERTATION AVANT VALIDATION

- Nous avons demandé à Elios d'**éviter de proposer un fromage et un dessert lacté dans le même menu** pour éviter aux enfants n'aimant pas les laitages d'en avoir deux fois au cours d'un même repas. Il faudrait pouvoir modifier les propositions de menu des 06/11, 08/11, 09/12 et 20/12.
→ **La réponse du groupe Elios** a été positive : les menus ont été retravaillés en ce sens lors de cette réunion.
- Nous avons demandé à Elios **que les légumes ne soient pas mélangés aux féculents**. L'objectif étant que les enfants n'aimant pas les légumes proposés puissent manger les féculents. Il faudrait vérifier que c'est bien le cas pour le 22/11, 03, 04, 05 et 16/12.
→ **La réponse du groupe Elios** a été positive, les légumes et féculents sont bien séparés.
- Des parents d'élèves ont fait remonter que certains enfants avaient faim dans l'après-midi et qu'ils avaient un **doute sur les quantités des repas**.
→ **La réponse du groupe Elios** est que la totalité des grammages d'un repas était largement suffisante et qu'il y avait encore du gâchis alimentaire malgré les réductions des composantes dans les menus. La mairie a confirmé que lors de leurs déplacements sur les cantines scolaires, les quantités étaient suffisantes.
- Nous avons demandé à Elios **que les pâtes soient systématiquement séparées de la sauce**, ou qu'une alternative soit prévue.
→ **La réponse du groupe Elios**, est que cela n'est pas possible pour certaines recettes et qu'une alternative n'est pas envisageable, la mairie a validé.

- La question de **la quantité des goûters** a été abordée
 - Des réajustements ont été effectués pour les prochains cycles
- A la question, est-il possible de préciser les fruits proposés aux goûters des 19, 20 et 26/12 ?
 - La réponse du groupe Elier est non car ils seront choisis selon leur maturité (le site est équipé d'un Réfractomètre pour mesurer le taux de sucre dans les fruits afin d'envoyer des fruits mûrs)
- Nous avons demandé à Elier si le 22/11, la crème anglaise est dans la ligne des laitages... Elle accompagne seulement le brownie. Est-ce vraiment un laitage au même titre qu'un morceau de fromage ?
 - La réponse du groupe Elier, est que ce jour-là le menu est à 4 composantes, la crème anglaise est comprise avec le dessert mais c'est l'apport en produit laitier du jour.
- Nous avons demandé à Elier ce qu'est un gâteau d'œuf.
 - La réponse du groupe Elier : c'est une omelette avec du lait cuit dans des moules à cakes afin de faire des tranches comme un gâteau.

INFORMATIONS

La cuisine centrale a déménagé depuis la rentrée scolaire à Noisy-le-Grand : le groupe Elier nous indique que cette **cuisine est plus propice au fait maison**.
Ils devraient, par exemple, commencer à faire des purées de fruits maison d'ici peu. Et une plus grande proportion de produits frais devrait y être produite.

SUGGESTIONS

- **Le nombre des produits très transformés reste un vrai sujet.** Nous avons fait remonter que les plats de remplacement les jours où la viande est au menu (produit labélisé, donc de qualité) sont systématiquement des produits transformés. Même chose pour les poissons (hormis le poisson frais une fois par cycle): ils sont souvent issus de l'agro-alimentaire donc transformés, même s'ils sont labélisés MSC (pêche responsable). Il faudrait peut-être demander à la mairie le pourcentage de produits issus de l'agroalimentaire afin de pouvoir mettre en évidence le trop grand nombre de ces produits.
- A la question **quelle est la matière des contenants** dans lesquels sont réchauffés les aliments, il nous a été répondu que c'était de l'amidon de maïs et qu'il n'y avait aucune matière plastique. Pourrions-nous peut-être demander la fiche technique des barquettes afin de s'en assurer ? En effet, à compter du 1er janvier 2025, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique sont interdits dans la restauration des établissements scolaires.