



COMMISSION RESTAURATION

Du 31 Mars 2025

ETAIENT PRESENTS :

- Mme Halina Bernarbia : Responsable du Pôle Éducation
- Mme Gaëlle Giffart : Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire
- Des représentants Elios
- Mme Schweitzer Céline : diététicienne Elios
- Mr Boisseau Alexis : coordinateur maternelle
- Mme Thirion Stéphanie : coordinatrice élémentaire
- Des parents des différentes écoles de la ville des Lilas

1. PRESENTATION

Les cantines scolaires maternelle et primaire des Lilas sont gérées par le groupe Elios, une entreprise spécialisée dans la restauration collective. Elle fonctionne avec des cuisines centrales, basées partout en France : ces installations permettent de produire des repas pour plusieurs milliers d'élèves dans différentes communes.

2. QUALITE DE L'OFFRE ELIOS

Respect de la loi Egalim :

- Conformément aux exigences de la loi Egalim, 50 % des produits doivent être de qualité labellisée (ex. : AOC, Label Rouge), dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique.
- Sur la période de janvier, février et mars, le taux global atteint est de **54 %**, dépassant donc les obligations.

Engagement renforcé pour le bio :

- L'objectif fixé par la mairie d'intégrer 40 % de produits biologiques a également été atteint avec un score de **39.3 %** sur cette même période. Cela correspond à 8 produits bio par mois.

Nouveau partenariat local :

- Des yaourts de la laiterie des bas vignons, en Corbeil-Essonnes.

En perpétuelle recherche :

- Est à l'étude actuellement un écrasé de pommes de terre fait à partir de pommes de terre

entières (et non de flocons déshydratés). Les essais portent sur comment procéder pour de si grandes quantités et sur quel apport utiliser (huile, beurre, ou mélange des deux).

- Pour la dernière période de l'année, il sera proposé des nouveautés : un menu libanais mais aussi des cœurs de palmiers. Nous ferons le point lors de la prochaine commission restauration pour savoir si ces plats ont été appréciés.

3. ANIMATIONS PEDAGOGIQUES

Afin de sensibiliser les enfants au goût, à l'équilibre alimentaire et à la diversité des ingrédients, plusieurs ateliers en maternelle et primaire seront organisés sur les thématiques suivantes :

- GARDE LA PÊCHE AVEC LES FRUITS DE SAISON : Bienfaits du cru, recettes pour préserver les vitamines et utiliser les fruits "moches" et réalisation de recettes crues : crufiture ou tartelettes.
- NE ME RACONTE PAS DE SALADE : Quels sont les légumes de saison et comment poussent-ils ? Réalisation de salades colorées et de leurs vinaigrettes.
- FABULEUSES LÉGUMINEUSES : Qu'est-ce qu'un légume « gousse » ? Jeu d'identification des légumineuses. Réalisation d'une pâte à tartiner lentille corail-coco, ou de houmous de différentes couleurs.
- GOOD FAST FOOD : Jeux autour des produits bruts et transformés et sensibilisation à l'équilibre alimentaire. Découverte d'une recette de la Junk Food en version « fait maison » et végétarienne.
- Une visite de la ferme de Gally de Saint Denis pour deux classes élémentaires.
- Des dégustations pédagogiques pour élaborer les repas de fin d'année scolaire et de Noël.

4. OBSERVATOIRE DU GOUT

Les animateurs du périscolaire accompagnant à la cantine observent les enfants ainsi que le contenu restant dans leur assiette afin de recueillir des informations sur leur préférences alimentaires. Ils ont des tableaux à remplir pour permettre à Elior d'affiner leurs menus.

Il en ressort que les enfants n'aiment pas quand c'est trop salé ou trop sec, et aiment particulièrement les potages.

Les responsables d'office et animateurs permettent également de contrôler que tout est conforme et peuvent ainsi noter et faire remonter d'éventuels problèmes– fruits trop mûrs, non-respect du menu annoncé....

5. OBSERVATIONS DES PARENTS REPRESENTANTS

Il a été remonté à Elior que les goûters étaient trop légers. Les responsables Elior nous confirment qu'ils font très attention à ce que les apports journaliers soient respectés et encouragent les parents à dire à leurs enfants de bien manger le midi, pour ne pas avoir faim après le goûter.

Il a été également signalé lors de réunions passées que les repas du mercredi étaient trop légers car les enfants se dépensent plus. Elios a entendu et a réadapté ses menus en fonction. Les coordinateurs des centres maternelles et élémentaires ont effectivement observé une amélioration.

Il a été demandé à ce qu'il y ait davantage de bananes bio.

Tous les menus et goûters du 5 mai au 4 juillet ont été présentés et examinés attentivement par toutes les personnes présentes. Des ajustements ont donc pu être faits dans la bienveillance et le respect des apports journaliers.

Pour le 14 mai, Elios avait proposé comme seul dessert des Mr Freeze : les parents représentants ont refusé, et il a été convenu de ne plus proposer de genre de glace.

6. INFORMATIONS DIVERSES

- Une application est disponible pour suivre les menus : App'Table



- Le pain du midi restant est conservé pour le goûter, si les enfants ont encore faim.
- Elios propose un poisson frais par mois
- 2 repas par semaine sont végétariens pour tous.
- La majorité des entrées sont fabriquées à partir de produits bruts. Pour le reste, Elios utilise des produits surgelés.
- La mise en place des assiettes « petite faim/grande faim » pour lutter contre le gaspillage est un succès et va être proposé dans d'autres écoles de la commune.
- Le repas de fin d'année sera élaboré par une classe choisie sur toutes les écoles des Lilas.
- Le 11 mars, il y a eu un dysfonctionnement et tous les enfants ont eu un menu végétarien. Le menu prévu ce jour est re-programmé dans l'année.
- Les dattes ne sont pas proposées aux enfants de maternelle car cela représente beaucoup de travail pour les responsables d'office, qui doivent retirer tous les noyaux.
- Il y a une incertitude quant à l'ouverture du centre de loisir sur le pont du 30 mai. Ils réfléchissent à la question.