



## COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

### Jeudi 25 Septembre 2014

L'API était représentée par

Soraya HAKIMI (Ecole du Parc Elém.) – Aurélie HIBERT (Ecole du Parc Maternelle) – Florence PETILLAT (Présidente API)

Un nouveau contrat pour la délégation du service de Restauration Collective a été passé avec la société Elres (groupe Elios) pour 6 ans. Le nouveau contrat prend effet le 1<sup>er</sup> Septembre. La commission de restauration scolaire démarre par un tour de table, il est demandé à chaque participant d'exprimer ses attentes avec ce nouveau contrat.

L'API indique qu'une des attentes majeures est **l'amélioration de la qualité des viandes utilisées pour les sautés, les bourguignons** (moins de morceaux gras, gélatineux) et que **nos enfants aient envie de redemander du RAB à chaque repas « tellement c'est bon »**.

#### Présentation des orientations du nouveau contrat : manger plus sain et plus responsable

- L'augmentation des composantes Bio par repas (20 % de produits issus de l'agriculture biologique), de la viande label qualité (pas de viande bio)
- une cuisine centrale plus proche (Anthony) permettant d'optimiser les délais de livraison
- le recours à des producteurs locaux identifiés pour l'approvisionnement en fruits/légumes
  - La Ferme des Ecuries – Pascal Dupré : Haricots verts
  - La Ferme de la Haye - Xavier Dupuis : Carottes, pommes de terre, choux, betteraves
  - La Ferme de Villetin : Fruits
- l'apport de nouveautés dans les assiettes

#### La nouvelle cuisine d'Anthony permet plus de « fait maison »

Les repas sont préparés dans la cuisine centrale d'Anthony (8 000 repas jour pour Sceaux – Anthony - Vanves). Elle a été entièrement rénovée. Pour Vanves la cuisine prépare et livre en liaison froide en moyenne 2000 repas pour 13 restaurants. La nouvelle cuisine d'Anthony dispose :

- **d'une légumerie** ce qui permet la réalisation de purée 100% fraîche (fin des purées en flocon) et de râper les légumes (les légumes sont fournis lavés, prêt à l'emploi)
- **d'une pâtisserie** pour la réalisation des gâteaux 'fait maison' (les fiches techniques sont disponibles pour le suivi des enfants avec PAI).

#### Les nouvelles recettes

Flan pâtissier maison - 1/09/2014

Salade du géant (palmier/ maïs) - 09/09/2014

Purée courgettes pommes de terre – 12/09/2014

Pépites de colin panés - 19/09/2014

Quiche au fromage – 24/09/2014

Roulé chocolat maison - 25/09/2014

##### **Bon à savoir**

Les nouvelles recettes ne sont intégrées aux menus qu'après validation par un panel de 50 enfants de l'école Cabourg chargé de goûter, noter les nouvelles recettes.

#### Le pain et les viennoiseries

Deux boulangeries Vanvéennes approvisionnent les cantines

- Le Moulin des Lavandières : Parc – Cabourg - Larmeroux
- Ji-Ni's (avenue Victor Hugo): Lemel – Fourestier – Gambetta - Marceau

#### Les travaux d'été dans les cantines de Vanves

Un nouveau self en ligne pour l'élémentaire Gambetta.

Le renouvellement progressif des armoires réfrigérées (effectif au 6 octobre)

L'optimisation des conditions de travail avec du matériel neuf, ouvre boîtes électriques, range balai, poubelles...

**Fréquentation de la cantine** : 29 923 repas ont été servis sur la période du 1<sup>er</sup> au 23 septembre 2014.

Conséquence des nouveaux rythmes scolaires, la fréquentation de la cantine augmente le mercredi midi, particulièrement pour les élémentaires :

- En élémentaire : 555 repas en moyenne le mercredi (209 repas en moyenne octobre 2013)
- En maternelle : 387 repas en moyenne le mercredi (332 repas en moyenne octobre 2013)

Les autres jours de la semaine, la variation de la moyenne des repas servis en septembre (vs octobre 2013) est en rapport avec la variation des effectifs scolaire.

### Suivi de la prestation

Quelques problèmes de logistique et d'organisation des livraisons, des tenues professionnelles manquantes.

### ETUDE DES MENUS DU 24 novembre 2014 au 20 février 2015

Les menus de la semaine du goût (13/10/2014 au 17/10/2014) ont été validés.  
Les menus pour la période du 24 novembre 2014 au 20 février 2015 ont été validés.

Menu de Noël : 18 décembre 2014

Menu chinois : jeudi 25 février 2015

Menu thématique de l'année = Angleterre ; Antilles ; Montagne

- Salade chou-chou : mélange de choux blancs et choux rouges râpés
- Sauce enrobante : sauce fromage blanc et mayonnaise
- Potage oriental maison (05 décembre 2014) : légumes + cumin
- Potage Crécy (8 décembre 2014) : potage carottes
- Potage Essaü (21 janvier 2015) : potage lentilles

#### Bon à savoir

- Les logos 'bio' figureront à côté de chaque composante sur les prochains menus.
- Le part de bio est plus importante actuellement car la période le permet (le bio entraîne une saisonnalité, les composantes bio seront moins fréquentes en hiver).
- Les lasagnes bolognaise seront très exceptionnellement intégrées au menu en alternance des pizzas.

### Questions / réponses des parents API

\* Les viandes en sauté proposées depuis la rentrée ne sont pas bonnes (morceaux gras, dures).

Cette remarque a surpris le prestataire. Les responsables de satellite et du service en salle ont confirmé que depuis la rentrée, les trois sautés proposés au menu étaient de qualité satisfaisante.

\* Est-il possible de ne pas proposer de légumes en accompagnement le jour du poisson mais plutôt quelque chose que les enfants apprécient comme du riz, des pâtes ?

Les légumes servis à la cantine sont appréciés par les enfants. Dans le top 10 des accompagnements préférés des enfants figurent les carottes, les brocolis, les épinards à la crème. Les calculs des valeurs nutritionnelles sont faits sur une période de 20 jours, il n'est donc pas possible de faire cette adaptation de façon systématique.

### Animations autour du goût - La semaine du goût du 13/10/2014 au 17/10/2014.

Des animations autour du goût sont organisées afin que les enfants sachent ce qu'ils mangent, d'où cela vient. L'école Cabourg est un site pilote où sont testées les animations, avant d'être transposées dans le reste des écoles selon leurs bilans respectifs (animation autour du Haricot Vert, affichage sur les produits locaux ...).

Des éléments décoratifs sont livrés pour agrémenter les assiettes (olive, persil, œuf dur, croutons ...) et le personnel de cantine a été formé à la valorisation des assiettes.

### Suggestions émises

- La possibilité de visiter la cuisine centrale d'Anthony a été demandée par les parents d'élèves
- Augmenter la pédagogie autour des fermes en développant des partenariats avec les fermes productrices afin de pouvoir y amener les enfants.

### BILAN DES 4 PREMIERES SEMAINES

- L'ensemble des sites de restauration scolaires a fait de bons commentaires sur la prestation, ce qui est confirmé par les responsables de satellite et de service en salle participants à la commission.
- Du côté des représentants des parents d'élèves, on indique qu'il est encore trop tôt pour se prononcer de façon significative sur les améliorations.

Des parents API testeront les menus du 3 octobre (maternelle Parc) et du 15 octobre (élémentaire Parc).  
Un menu de Novembre sera testé par l'école Marceau.

**Prochaine commission Restauration Scolaire**  
**18 décembre 2014 de 18h00 à 20h00**

**Nous vous invitons à transmettre toutes vos remarques d'ici là !**