



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 12/05/2016

### Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration  
Mme Xavière Martin, mairie  
Mme Séverine Chemin, M. Patrick Hennaut et M. Thomas Stein, groupe Elios  
5 personnes du personnel des écoles de Larmeroux, Marceau, Gambetta et Lemel  
Mmes Karine Forhan et Nathalie Brée, FCPE  
Mme Bénédicte Duzan, API

### I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

- BOULEVERSEMENT DU CIRCUIT « LIVRAISON » AVEC LE PLAN VIGIPIRATE  
L'allongement des trajets des livreurs entraînant une possible rupture de la chaîne du froid avec les chaleurs qui arrivent (en particulier au Parc, la traversée de la cour jusqu'au pavillon est trop longue) n'est pas encore résolu. La mairie réfléchit avec Elios à la mise en place de containers réfrigérants permettant les déplacements en conservant le froid.
- REPLACEMENT D'UN CHAUFFEUR  
Un chauffeur d'Elios a pris sa retraite, il est remplacé depuis le 11/04. Le chauffeur définitif n'est pas encore validé. Les retours avec le remplaçant sont excellents pour l'instant.
- REPORT DE L'ANIMATION « MENU DU CHEF »  
Le restaurateur du restaurant « Le P'tit Vanves », pressenti initialement, a finalement décliné le partenariat avec Elios par crainte d'une surcharge de travail. On attend donc la mise en place d'un nouveau partenariat. Cette animation est prévue pour avant décembre 2016.
- NOUVEAUTES DANS LES MENUS  
Ces nouveautés sont issues de l'Innovation Culinaire (nouvelles recettes testées par Elios et les enfants et notées).
  - Riz façon paëlla (riz jaune avec légumes, sans viande ni poissons)
  - Polenta (présentée sous forme « moulée »)
  - Moelleux framboise-spéculoos / cacao-coco / choco-noisettes (inspiration nutella)
  - Gâteau de semoule vanillé (la semoule au lait, trop liquide, n'avait pas plu)

- NOUVELLE ORGANISATION DU SELF LARMEROUX

Cette nouvelle organisation concerne les écoles élémentaires du Parc et de Larmeroux. C'est le plus grand self de la ville en terme de repas servis. La gestion en sera faite entièrement par Elios dès la rentrée de septembre 2016.

**Rectificatif** : le CLE du Parc ne sera pas fermé pendant toutes les vacances, l'autre petit self du Parc pourra être utilisé. C'est le centre de Larmeroux qui le sera définitivement car la gestion d'Elios ne sera pas effective pendant les vacances.

## II - SUIVI DES PRESTATIONS

Globalement, cette période n'a pas connu de gros problème.

- LES CONTRAINTES TECHNIQUES DE LA PERIODE A VENIR

La période à venir comprend des fortes fluctuations d'effectifs liées à la présence des ponts/jours fériés, des sorties de fin d'année, éventuellement des grèves et des vacances d'été.

En accord avec la ville, Elios va harmoniser ses commandes pendant l'été (et donc les menus de la ville) avec les villes de Sceaux et d'Antony afin de limiter le gâchis et les coûts. Le cahier des charges de la ville sera bien-sûr malgré tout respecté.

Des changements de menus pourront survenir (inversion de jours par exemple) en cas de grève pour diminuer les pertes des repas non pris. C'est ce qui a eu lieu lors de la dernière grève (inversion des menus avec le mercredi).

- LES RATES DE LA PERIODE PRECEDENTE

- 13/04 : beaucoup de morceaux noirs dans la purée de potiron-pomme de terre rendant la purée peu appétissante voire obligeant à la jeter. Les tests faits par Elios dans des barquettes individuelles n'avaient pas retrouvé ce problème (hétérogénéité des barquettes). Cela était dû à la **mauvaise qualité des pommes de terre fraîches** utilisées (nous sommes sur la fin de la saison). Elios cherche à s'approvisionner le plus longtemps possible en pommes de terre fraîches plutôt qu'en flocons, jusqu'à l'arrivée des pommes de terre nouvelles. La qualité des pommes de terre sera vérifiée par des coupes aléatoires et si le produit est jugé non conforme, il sera renvoyé au fournisseur.

- 27-28/04 (vacances) : problème de réajustement des quantités au Parc par manque de communication (l'élémentaire avait les repas maternels et vice-versa d'où un trop peu d'un côté et un trop plein de l'autre)

- 02-03/05 : inversion des menus entre le lundi et le mardi (juste la mauvaise version qui avait été imprimée)

- mercredi 11/05 : 70 repas manquants sur Vanves d'où des changements de menus de dernière minute pour faire face

- 12/05 : rôti de veau gélatineux et gras à cause d'un raté d'Elios dans les commandes (normalement, la ville de Vanves bénéficie d'une commande de rôti de veau « cuit » et non « à cuire » contrairement à d'autres villes afin justement d'avoir une meilleure qualité ; c'est la même chose pour le gigot d'agneau). Par ailleurs, on peut noter qu'il n'y a plus de problème sur le sauté de veau.

Les **pâtes semi-complètes (nouveau produit)** ont plu, elles seront remises aux menus.

- RETOUR SUR LES REPAS A THEMES

- Repas de Pâques : ce repas avait été bien apprécié. Un bémol est apporté sur le sauté d'agneau encore un peu gras et jugé trop fort en odeur et en goût.

- OBSERVATOIRES DU GOUT

89% des repas ont été bien ou très bien mangés en moyenne.

Par rapport aux moyennes nationales, nous nous situons au-dessus pour les hors d'œuvre mais **en dessous pour les plats principaux**.

TOP entrées : La quiche au fromage  
MOINS Le chou rouge

*Piste à suivre pour moins de gâchis des entrées* : faire des coupelles avec des demi-portions pour les élémentaires (en maternelle, on sert les enfants ou il y a un îlot central où les enfants se servent donc pas ce problème). Les îlots où les enfants peuvent se servir eux-mêmes ne sont pas possibles pour les grands selfs élémentaires car cela occasionne trop de déplacements continus des enfants.

*Rappel* : faire des coupelles sans sauce ! Si les coupelles sans sauce ne sont pas disponibles, les enfants ne doivent pas hésiter à les demander. Si certains enfants prennent toujours leurs crudités sans sauce, ils peuvent se faire identifier (mot à donner au personnel par exemple), le personnel apprendra à les connaître pour les satisfaire.

MOINS plat principal : Rôti bœuf tomate car il est sec à la réchauffe  
TOP garnitures : Pommes rissolées/potatoes  
MOINS dessert : Ananas bio frais (supprimés à cause de problème de maturité)

La meilleure progression est faite par l'omelette.

La mairie note qu'elle doit faire parvenir une note sur la procédure à suivre en cas de problème de facturation.

### III - MENUS

**Remarque sur les repas à thèmes** : ils sont distribués de manière inégale dans l'année car l'engagement sur le nombre est à l'année.

- MENU DE FIN D'ANNEE

Le 30/06 : tomates « bio » vinaigrette, poulet (pour les maternels des pilons, pour les élémentaires des cuisses) frites, mimolette, cônes vanille-chocolat (taille intermédiaire)

- REPAS SANS COUVERTS

Le 07/07 : bâtonnets de carottes et fromage blanc ciboulette, nuggets ketchup, pommes smile, emmental, nectarine « bio »

- REPAS « BORD DE MER »

Le 29/07 : salade océane (salade verte, tomates, thon, vinaigrette), moules (servies dans un bol séparé, votre responsable s'en est assuré !) frites, île flottante et galette St Michel

- REPAS AMERICAIN « USA »

Le 18/08 : salade coleslaw, cheeseburger (chauffé et assemblé sur place) spicy potatoes ketchup, petit pot de glace vanille-chocolat

Le hot-dog n'a pas été retenu à cause d'un problème de qualité sur le pain spécial « hot-dog ». Il faudrait les faire avec du pain baguette... Ce n'est pas encore abouti...

- REPAS ITALIEN

Le 31/08 : tomates mozzarella, pizza salade verte, panacotta vanille et coulis de framboise

- MENU DE RENTREE

Le 01/09 : apéritif avec un verre de jus d'orange ! Melon jaune, steak haché ketchup pommes noisette, Petit Louis, cône vanille ou coupelle glace vanille-fraise (choix définitif encore non fait)

## IV – LES REPONSES AUX QUESTIONS DES PARENTS API

### 1/ On a l'impression que le « sans porc » se généralise :

D'abord, il faut dire que certains enfants habitués à manger du porc préfèrent certains plats sans porc et les demandent, on ne les leur refuse pas.

Ensuite, le vendredi est un jour « sans porc » pour tous toutes les semaines car du fait de la tradition du poisson le vendredi, certains enfants ne mangeant pas de porc ne viennent à la cantine que le vendredi.

Enfin, concernant la roulade de volaille en particulier : elle est aimée des enfants et son homologue avec porc (la mortadelle) présent un problème d'allergène avec les pistaches, c'est pourquoi la mortadelle n'est pas choisie. Quid du cervelas ? Cela va être réfléchi...

### 2/ Quelle est la qualité du poisson servi à nos enfants ?

Pas de label pour les poissons, alors ? Les poissons nommés « filets » sont toujours des **poissons frais**, maintenus à 2°C pour le respect des normes de la restauration collective. Les poissons sous forme de « pavés » ou « marinés » sont issus de **plein filet** de poissons surgelés, décongelés sur place dans les écoles. Il n'est jamais servi à Vanves de poissons reconstitués.

### 3/ Je ne souhaite plus recevoir la forme papier des menus :

La mairie et Elios vont réfléchir à établir un listing de parents ne souhaitant plus recevoir la forme papier des menus de la cantine. Cela pourra se faire si ces parents ne sont pas trop nombreux car, pour l'instant, rien d'automatisé n'est en place. Peut-être pour la rentrée ?

Sur le sujet, la feuille papier quasi vierge associée aux menus de la cantine est en fait une feuille où est imprimée votre adresse qui se glisse dans la fenêtre de l'enveloppe !

#### 4/ Pourquoi les goûters sont-ils aussi peu diversifiés ?!

- Il existe une demande concomitante des enfants/parents et des animateurs concernant l'augmentation de fréquence des fruits au goûter. Mais les fruits (frais ou sous forme de compote) sont beaucoup plus chers. **La mairie recherche un fournisseur spécial fruits pour le goûter** car elle a entendu la demande.

- La présence constante de pain au goûter répond à un choix diététique correspondant aux recommandations en la matière (c'est meilleur pour la santé, plus pauvre en matières grasses et ça fait mastiquer les enfants qui ne mastiquent plus assez de nos jours)...En échange, il y a un travail fait sur la variété des pains et le pain est toujours du pain frais. Evidemment, corollaire des recommandations, **le pain est bien servi sans matière grasse** (pas de beurre) ! Pareil en échange les accompagnements sont variés : miel, confitures, chocolat...

Il y a parfois des viennoiseries (pains au chocolat) ☺

- **Aucun autre fromage que la « Vache qui Rit »** ne peut être proposé au goûter à cause de problème de stockage au froid.

J'espère n'avoir oublié aucune question sinon n'hésitez pas à me relancer.

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE  
LE 27 JUIN 2016 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**