



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 17/11/2016

### Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration  
Mmes Xavière Martin et Clémence Réjaud, mairie  
Mme Marcelline François, responsable satellite Vanves  
Mme Séverine Chemin, M. Patrick Hennaut et Mme Laurianne Lory, groupe Elior  
Mme Desbouchages, directrice adjointe maternelle Fourestier  
1 personne de la maternelle Gambetta, 1 de la maternelle Fourestier, 1 de  
l'élémentaire Marceau et 1 de l'élémentaire Parc, 3 de la maternelle Parc (y compris  
du Pavillon)  
5 élus FCPE, 2 élus Indépendants Larmeroux  
Mmes Bénédicte Duzan et Carole Lavillonnière, API

### I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

- RAPPEL

La ville de Vanves a signé en 2014 un contrat la liant pour 6 ans avec la société Elior. Le cahier des charges de la ville porte particulièrement l'accent sur la qualité. Les repas sont préparés à la cuisine centrale d'Anthony en liaison froide (ce qui veut dire que les repas peuvent être préparés 3 à 5 jours à l'avance avant d'être réchauffés).

Les effectifs sont stables en terme de repas servis par rapport à l'année dernière : environ **2012 repas/jour scolaire en moyenne**.

- ANIMATIONS PREVUES CETTE ANNEE

La semaine du goût a eu lieu du 10 au 14 octobre. Le thème choisi était : « les 5 sens ». Le thème a été particulièrement développé sur le restaurant de Larmeroux (décorations et animations). Cette année, la semaine du goût a bien plu aux enfants.

Différents menus spéciaux seront à nouveau à l'honneur tout au long de cette année : Noël, Nouvel an chinois, Pâques, USA, ...

Des menus spéciaux nouveaux cette année : le **menu « Fête foraine »** et enfin le « **Menu du Chef** » (un restaurateur de Vanves a enfin accepté de se prêter au jeu)

Beaucoup de kits pédagogiques sont disponibles chez Elior, il faut que les équipes puissent avoir le temps de se les approprier pour s'en servir auprès des enfants.

Par exemple, le kit « BIO » qui va servir : explications données sur la filière « bio », chasse au gaspillage, mise à l'honneur des produits locaux avec des animations et des affiches.

- RENCONTRES « RESTAURATION SCOLAIRE »

En plus des 5 commissions de restauration scolaire auxquelles assistent votre responsable « restauration scolaire » +/- les parents élus qui le souhaitent, la mairie organise 2 réunions semestrielles sans Elior.

Ces réunions ont pour but d'expliquer le fonctionnement des commissions, de la liaison froide, des contraintes de la restauration scolaire, sont le lieu d'une réflexion sur l'évolution souhaitée du service et permettent de discuter des goûters (qu'Elior ne gère pas). **La mairie souhaite par ces réunions ne plus entendre parler de restauration scolaire en conseil d'école où ce sujet n'a pas de raison d'être !** Ces réunions sont donc **dédiées à tous les parents élus**, en particulier ceux qui ne viennent pas d'habitude aux commissions standards (pour ceux qui viennent, ça fait beaucoup de répétitions...).

Prochaine réunion : **LUNDI 5 DECEMBRE de 18H à 20H**

Ordre du jour : - présentation de la liaison froide  
- cahier des charges qualitatif de Vanves  
- les goûters  
- les questions des parents

## II - SUIVI DES PRESTATIONS

- BILAN DES PIQUE-NIQUE DE L'ETE

Les **sandwichs « maison »** sont très appréciés (sandwichs faits sur place dans les écoles avec du pain baguette frais et les garnitures fournis par Elior). Par contre, les sandwichs destinés aux adultes sont peu garnis : augmentation du pain mais pas du remplissage ! Pour certains enfants, le rapport pain/garniture est aussi très déséquilibré car beaucoup enlèvent toute la verdure et apparentés... Les tranches de fromage sont coupées trop épaisses et ne remplissent pas le sandwich du coup.

Pour certains, le fromage à tartiner est à éviter, pas pour d'autres...

Par contre, les tomates à croquer sont à éviter unanimement : peu appréciées et occasionnent beaucoup de dégâts ! A remplacer par des jus/soupe de tomate en brique ?

Les fruits coupés type pastèque et melons sont très appréciés.

NB : le gazpacho n'est pas possible chez Elior dans les pique-nique car c'est un gazpacho fait maison donc impossible à conserver dans des conditions de pique-nique.

Elior a noté le succès remporté par les sandwichs « maison » cet été, du coup, au cours de l'année pour les sorties programmées et pour l'été prochain, ce sera **toujours les sandwichs « maison » qui seront proposés en priorité.**

- BILAN DES REPAS SPECIAUX DE FIN D'ANNEE ET DE L'ETE

Pour le repas de fin d'année (30/06), très apprécié, il y avait à nouveau un **souci de calibrage du poulet rôti** (souci qui a duré tout l'été) : poulet trop petit donc desséché après réchauffage.

Le repas « sans couverts » a été plébiscité par les enfants. Un seul petit souci : les bâtonnets de carottes étaient trop fins. Elios n'a pas l'outillage pour découper les carottes en bâtonnets sur place. Le fournisseur choisi doit donc être changé.

Le repas « Bord de Mer » était issu de l'innovation culinaire et a plu sauf les moules.

Le repas « USA » a fait un carton avec ses hamburgers ! Les hamburgers comme les sandwiches sont préparés sur place. Cela demande beaucoup d'espace dans les cuisines et n'est donc faisable qu'au milieu du mois d'août quand les enfants sont très peu nombreux (18/08 cette année).

Le repas « Italie » du 31/08 a été bien apprécié.

Pour la rentrée, le menu du 1<sup>er</sup>/09 était ambitieux : du côté des tout-petits, beaucoup de main d'œuvre nécessaire (ouverture des Petits Louis et des cônes) ; du côté des CP, pour une première au self, beaucoup de choses sur le plateau (1 verre de jus d'orange en plus des 4 items) ayant occasionné 3/4H de retard sur le restaurant Larmeroux. Pour l'année prochaine, le repas de la rentrée aura lieu 1 semaine après...

- BILAN SEMAINE DU GOUT

Sur le thème des 5 sens, elle est bien passée cette année.

Le cake « mystère » a fait l'unanimité avant que les enfants en connaissent les ingrédients. Le céleri au curry était acide (sauce citronnée) et n'a pas plu du tout, sauf sur Fourestier où après l'avoir goûté, le personnel l'a retouché sur place. La sauce Montboissier était d'un goût très neutre (on ne sentait pas le Montboissier). Le gazpacho maison n'est pas lisse (l'outillage va être amélioré) et n'a pas plu sauf en maternelle Fourestier où les chips ont été émietté dedans. Les bâtonnets de carottes ont connu le même problème que pendant l'été : trop fins car le fournisseur n'a pas encore été changé. Les aiguillettes de colin (poisson tranché fin et cuisiné « meunière ») ont reçu un accueil mitigé : trop molles.

- ENQUETES CONVIVES

Des questionnaires sont distribués directement aux enfants d'élémentaire dans 2 restaurants sur Vanves. Cette année, cette enquête aura lieu les 21 et 22/11 sur les sites de Marceau et Fourestier.

- OBSERVATOIRES DU GOUT

Pour rappel, ce sont des questionnaires remplis tous les jours par les animateurs et le personnel de cuisine. Selon les sites, les animateurs prennent ou non l'avis des enfants en compte dans leurs réponses. Ces questionnaires sont ensuite traités par Elios puis une synthèse est renvoyée à la mairie.

Sur la période passée, globalement, les retours sont positifs. Environ 85% des repas ont été bien ou très bien mangés dont :

- 80 à 90% en maternelle
- 70 à 80% en élémentaire

A noter un **problème de saturation pour les sites de Larmeroux et du Parc**. Au self de Larmeroux, les enfants sont pressés dans la ligne de prise des plats. Dans

les 2 sites, contrairement aux autres sites de la ville, on ne rappelle aux enfants de prendre leur temps pour manger. Dans le petit self du Parc, les enfants assis en train de manger subissent la pression de ceux qui attendent. Dans ces 2 sites par rapport aux autres restaurants de la ville, **les enfants ont moins de temps pour manger**. Le problème ne pourra être réglé que par la construction d'une nouvelle école du Parc, ce qui n'est pas à l'ordre du jour pour des questions de budget.

Ce qui donne le plus de satisfaction aux enfants, les desserts ; ce qui en donne le moins, les légumes et les entrées en baisse sur cette période.

TOP entrées : la quiche au fromage maison toujours et les charcuteries

MOINS entrées : le chou blanc, la rilette aux 2 poissons (morceaux trop gros) et la salade piémontaise (les pommes de terre précuites ne sont pas bonnes ! Elio propose de reprendre des pommes de terre précuites en cube bio qui sont meilleures. La qualité des pommes de terre fraîche n'est pas adaptée aux salades)

TOP plats : les cordons bleus toujours et la pizza au fromage

TOP garnitures : les coquillettes bio, les farfalles, les pommes rissolées et la semoule

MOINS garnitures : les carottes, la purée de potiron et la printanière de légumes

TOP laitages : les petits suisses aux fruits bio (contrairement à leurs homologues natures bio au goût trop fort)

TOP desserts : les éclairs au chocolat, les cakes maison en particulier citron et chocolat-courgettes (le fameux cake « mystère »), les glaces vanille-chocolat

La plus forte hausse sur cette période : la compote pomme-ananas.

### III - MENUS

- PROBLEMES DE LA PERIODE PASSEE

- Il y a eu des problèmes d'effectifs à la rentrée avec des réajustements mal faits : pas assez de repas dans certains endroits, des repas différents à d'autres... Au self Larmeroux, à la rentrée, un groupe de CP a mangé 2 fois par inadvertance !

- Des problèmes de cuisson mal maîtrisée (lentilles, gâteaux...)

- Un **problème d'équilibre de l'assaisonnement** entre les barquettes donnant lieu à certaines barquettes immangeables car trop salées (chou-fleur en particulier), revenu plusieurs fois !

- Il y a parfois le mauvais compte à l'intérieur des barquettes (en moins bien-sûr !). Or si les barquettes sont recomptées, ce n'est pas le cas de leur contenu. D'où des problèmes quand cela concerne des produits très appréciés comme les cordons bleus !

- Le **problème de calibrage du poulet rôti** est maintenant résolu en ce qui concerne les pilons des maternels mais pas encore pour les cuisses des élémentaires. Le calibre influe sur la cuisson du produit : trop petit, poulet desséché.

- Un problème nouveau et récurrent sur le riz pilaf : il a un **goût de brûlé/plastique**. Le problème est d'autant plus fort que le riz est moins cuit. Elio n'a pas changé de fournisseur de riz et les barquettes supportent des températures bien plus élevées que celles utilisées pour le réchauffage du riz. Des dégustations ont été faites en changeant les barquettes et la cuisson du riz, pour l'instant, l'origine du problème est indéterminée.

- QUESTIONS PARENTS

- **Familles végétariennes** : à Vanves, le repas du midi comporte 5 composants (ce qui n'est pas le cas dans toutes les villes, certaines n'en proposent que 4) dont une viande ou poisson. Les enfants sont incités à goûter mais jamais forcés à manger :

un enfant qui ne veut pas manger de viande n'est donc pas obligé mais il n'y a pas de substitut.

Les enfants de famille végétarienne ne sont pas fichés, s'ils réclament de la viande, ils pourront donc en manger.

- **Allergènes** : certains allergènes sont facilement identifiables, comme le kiwi. Dans ces cas-là, l'enfant peut manger à la cantine avec un PAI.

D'autres allergènes ne le sont pas, comme l'œuf : l'œuf peut être retrouvé dans énormément d'ingrédients de manière parfois insoupçonnable (par exemple, lysozyme d'œuf utilisé dans certains fromages !). Les informations données par les industriels ne sont pas fiables (certains mettent tous les allergènes sur leurs étiquettes pour être sûrs de ne pas avoir de problème). **Par mesure de précaution, la mairie interdit donc la cantine aux enfants ayant des allergies graves** avec ce type d'allergène (provoquant urticaire ou œdème de Quincke). Entre ces cas extrêmes, toutes les situations sont à discuter au cas par cas avec le médecin scolaire, en particulier s'il s'agit plus d'intolérances que de vraies allergies.

A noter, que pour les enfants ayant un PAI alimentaire et devant apporter leur panier repas à la cantine, le temps du midi est un temps gratuit pour les familles car la mairie tient compte du désagrément occasionné par le fait de devoir apporter son panier repas. Mais il faut savoir que ces enfants coûtent à la collectivité, parfois plus qu'un enfant standard : lavage spécial séparé des couverts, cuisson à part plus animateurs du temps du midi...

Pour information, pour un repas payé 5,54€ au maximum par les familles, la mairie a payé environ 9€. **La nourriture seule ne représente qu'environ 50% du coût du repas.**

Il y a environ 30 PAI alimentaires par jour sur Vanves.

- MENUS A VENIR

- **Repas de Noël (15/12)** : tortillas (appelées chips) et rillettes aux 2 saumons, sauté dinde sauce aux marrons (bien mettre des marrons dans la sauce aux marrons !), nouveauté : la pomme « Christmas Star », une analogue en étoile de la pomme « smile » (un gros grammage est prévu), coupe gourmande avec glace vanille et coulis de framboises, clémentine et chocolat.

- Repas de Noël des centres de loisirs (23/12) : toast au camembert sur pain de mie, nouveauté : la limande meunière avec des pommes « smile » cette fois + ketchup et juste la clémentine et le chocolat.

- Repas de la St Sylvestre (29/12) : pomelos au sucre, steak haché, pommes « duchesse » sauce tomate et nouveauté : l'île flottante.

- Repas « Nouvel An chinois » (26/01) : pas encore définitivement fixé. Nems poulet/porc avec sauce nuoc-mam (une personne présente originaire du Viet-Nâm va donner la recette pour une fabrication de la sauce sur place), sauté de dinde sauce aigre-douce, riz basmati nature avec sauce soja plutôt que riz cantonnais sans omelette, fromage blanc, sucre + ananas et litchis (pour ceux qui veulent goûter), nougat chinois.

- Retour du saumon dans les menus à venir !

- Produits de saison et locaux : pommes, poires, carottes, pommes de terre... avec aussi quelques crudités bien appréciées pour varier les plaisirs comme le concombre.

Le chou est moins local afin d'avoir un râpage plus fin qui plaît plus aux enfants.

Le chou-fleur n'est jamais bio car ses fleurettes sont trop grosses et plaisent moins.

Le grynère râpé est essentiel avec.

Les haricots verts locaux sont également moins appréciés car trop fermes.

- La betterave crue (présente auparavant dans la salade nantaise) est désormais interdite car sa stabilité est insatisfaisante. Elle est donc toujours cuite.

Il n'y a jamais non-plus chez Elios de fromage au lait cru pourtant autorisés en restauration scolaire et désirés.

- A noter : les menus à venir sont plus riches que d'habitude (Noël, Nouvel An, Galette...). Des entorses ont été acceptées pour suivre les fêtes avec beaucoup de pommes type « smile » et de desserts mais l'équilibre global sur toute la période est quand-même globalement respecté.

- Les sauces sont très présentes car elles facilitent le réchauffage des plats sans dessèchement des produits. Par contre, les sauces ne sont pas des sauces lourdes, elles ne sont jamais faites avec des fonds de sauce (toujours « maison » avec le bouillon de cuisson comme base).

- INVESTISSEMENTS A VENIR

- Elios va créer une **nouvelle légumerie** pour pouvoir travailler les produits locaux : il y aura donc plus de choix à venir.

- D'ici à janvier, la cuisine d'Antony va être équipée d'un nouveau matériel permettant d'obtenir des soupes parfaitement lisses.

- La demande d'un nouveau matériel de tranchage a été validée pour un coût de 7 000€.

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE  
EN FEVRIER 2017 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**