



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 21/02/2017

### 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  
2 personnes du satellite Marceau, 2 de Cabourg  
1 stagiaire diététicien  
2 élus FCPE  
Mmes Bénédicte Duzan, Carole Lavillonnière et Hélène Ledien, API

### I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

- EFFECTIFS

Les effectifs sont stables en terme de repas servis : environ **2000 repas/jour scolaire en moyenne** (soit hors mercredi où l'effectif est bien moindre).

- INNOVATION CULINAIRE

Les enfants de l'ALE de Marceau ont participé à l'animation « Innovation Culinaire » le 18 janvier dernier dans un restaurant décoré pour l'occasion. 30 enfants de CM1 et CM2 ont été invités à **goûter 6 nouvelles recettes** et à répondre à un questionnaire de satisfaction portant sur leur appréciation globale, la présentation, l'assaisonnement, ...

Toutes les recettes ont globalement plu et ont été retenues pour les prochains menus.

- Pain de maïs (froid) : 82% de satisfaction globale
- Purée surprise (pommes de terre et haricots blancs) : la présentation a moyennement plu (52%) ainsi que l'assaisonnement (57%)
- Purée de pommes de terre à la crème : 80% de satisfaction globale
- Clafoutis poire-chocolat : sans plus, recette gardée mais à revoir
- Verrines ananas-spéculos-chantilly : 100% ont aimé, plébiscité !
- Colin sauce romarin : la sauce avait l'odeur du romarin mais pas le goût donc ça n'a pas déplu... La recette va quand-même être rectifiée pour rehausser le goût de la sauce en romarin...

- CONTRAINTES SANITAIRES

Des pratiques anciennes étaient toujours en vigueur sur les satellites de Vanves, qui vont devoir évoluer. Dorénavant, il est **interdit de servir des plats tièdes** (surtout ceux contenant des protéines animales comme des œufs ou du beurre) afin d'éviter la prolifération des microbes dans la nourriture. Cela va particulièrement toucher le service des cakes, crêpes et galettes. Ces produits devront soit être servis **froids à 3°C** (la galette froide servie dans un seul satellite à Vanves cette année, le self Larmeroux, a fortement déplu aux enfants, qui l'ont par contre beaucoup aimé dans tous les autres satellites où elles avaient été tiédies). Soit être servis **chauds à 63°C** avec toutes les contraintes que cela suppose au niveau place dans les fours et dessèchement des aliments (une galette chauffée à 63°C et maintenue à cette température se transforme en miettes !). Ces contraintes empêchent de servir aux enfants des produits goûteux comme à la maison : fromages, fruits/tomates, cakes très froids à 3°C !

## II - SUIVI DES PRESTATIONS

- OBSERVATOIRES DU GOUT

Globalement, les repas ont été **bien consommés avec peu de gâchis** (85% en moyenne, chiffre qui recouvre de grandes variabilités selon les semaines...). Le seul plat qui n'est pas bien consommé est le sauté de dinde. Une explication avancée est que sur la période passée, il y a eu beaucoup de changements pour une qualité de la dinde moindre (dinde standard et non Label Rouge). Normalement, ces changements dus à des impératifs techniques seront compensés dans les périodes à venir... Cela a quand-même gâché les 2 repas festifs de Noël des enfants (école et AL) !

**En baisse sur cette période donc : les viandes**, ce qui correspond aux remontées négatives que j'avais pu avoir des différentes écoles. Les hors d'œuvre ne sont toujours pas trop appréciés non-plus malgré l'effort fait sur les sauces vinaigrettes faites sur place qui sont très appréciées.

TOP entrées : la quiche au fromage maison toujours et la roulade de volaille

MOINS entrées : les endives (même appelées « perles du Nord »), les betteraves, les radis avec maïs, les sardines et les veloutés à cause d'un problème d'assaisonnement qui en rendait certains immangeables !!

MOINS plats : les escalopes de poulet, qui sont trop grosses (surtout pour les maternelles) et parfois sèches, la dinde, le porc chasseur et le bœuf oignons

ENORME MOINS plat : la dinde sauce aigre-douce du repas chinois car en sus de la viande de dinde non qualitative, il y a eu un gros problème de texture et d'assaisonnement de la sauce !

TOP garnitures : les frites, pommes smile, les spirales Bio et le riz basmati

TOP desserts : la galette des rois (sauf la froide !) et la coupe vanille-framboises du repas de Noël

**La meilleure progression sur cette période : le poulet rôti.** Elicor a su entendre les doléances et y apporter une nette amélioration.

- BILAN DES REPAS SPECIAUX

- **Repas de Noël 15/12** : les rillettes de saumon ont plu, la sauce aux marrons pose problème, le dessert a ravi. Globalement, les enfants ont été contents malgré le souci de qualité de la dinde.

- **Repas de Noël des AL** : le toast au camembert plaît (retour de la semaine du Goût), le filet de limande n'était pas là (problème d'arrivage), ce qui gâche le plat encore une fois sur un repas festif.
- **Repas chinois** : globalement, il a beaucoup plu. La sauce des nems, faite d'après la recette d'une responsable satellite asiatique, était extra. Le repas était très copieux et le fromage blanc superflu. Les enfants ont apprécié de pouvoir choisir entre litchee ou ananas en fonction de leur goût. Seul hic : **la sauce aigre-douce absolument « dégueulasse » d'un avis unanime.**

- NOMBREUX CHANGEMENTS DE MENUS

La période passée a connu de nombreux changements de menu justifiés par des impératifs techniques mais donnant lieu à un **manque de diversité** certains jours et un **manque de qualité** à rattraper dans les périodes à venir.

Par exemple, de nombreux fruits Bio ont été remplacés par des fruits standards, la dinde Label Rouge par de la dinde standard avec un vrai problème de qualité gustative. Un jour, la purée fraîche « maison » a dû être jetée à cause d'une rupture de la chaîne du froid, elle a été remplacée par des petits pois en conserve. Les parents insistent pour que cette perte de qualité soit compensée de la même manière que quand du Bio n'est pas là car Elios revendique que cela fait partie des aléas et n'entre pas dans le contrat (contrairement au Bio).

D'autre part, Elios fait part d'un **problème d'approvisionnement en poisson frais** lié aux contraintes sanitaires de la restauration collective. Elios ne peut donc pas toujours assurer le poisson frais au menu avec à nouveau une réelle perte en qualité gustative pour les enfants.

### III - MENUS

Le plaisir gustatif des enfants est privilégié à l'équilibre alimentaire lors des repas festifs. Globalement l'équilibre alimentaire est respecté mais il sera fait quelques entorses pour les menus festifs à venir.

- MENU « DECOUVERTE DES USA » LE 16/03

- Coleslaw
- Escalopes de poulet sauce brune : pour régler le problème de la taille des escalopes, il est proposé à Elios de ne donner qu'une escalope pour 2 enfants de maternelle (évite du gâchis, permettra quand-même aux enfants de se resservir car en maternelle une escalope est facilement coupée en 3 pour les enfants). Les escalopes sont des pièces qu'Elios ne peut pas couper. Leur taille est déterminée d'avance, on ne peut pas la choisir.

- Spicy potatoes

- Brownie et verre de jus d'orange

Il était initialement prévu un verre de Coca-Cola mais les parents se sont unanimement opposés à ce choix ! Le brownie a été préféré à la glace, souvent servie par ailleurs et qui n'aurait pas eu un parfum spécial (type Häagen Dazs...)

- REPAS DE PAQUES LE 20/04

- Toast de camembert, bien apprécié des enfants. Plus de carottes râpées en nid que les enfants n'apprécient pas et dont ils ne voient pas le lien avec les œufs de Pâques...
- Gigot d'agneau sauce Navarin, l'agneau de Pâques reste incontournable...
- Pommes duchesse

- Cône vanille, œuf en chocolat et verre de jus d'orange

- MENU « FETE FORAINE » LE 18/05

- Hot-Dog avec sauces à part au choix (ketchup ou mayo), pain spécial « hot-dog » pour l'occasion (qu'on ne peut pas avoir d'habitude). Pour ceux qui n'aiment pas la saucisse, pain seul ce jour-là !!

- Smoothie + pop-corn

- Crêpe au chocolat

Ce menu a donné lieu à de vives discussions ! **Les parents réclament haut et fort un peu de crudités** : tomates cerise ou bâtonnets de concombre ou salade... Mais Elior ne s'y retrouve pas côté prix. Le parfum du smoothie est en suspens (smoothie fait à partir de compote + crème anglaise, une recette pas typique déjà...) et ne plaira peut-être pas à tous (pomme-cassis ? alors que les parents réclament une base avec de la banane, des fruits rouges et du yaourt...)

- AUTRES REMARQUES SUR LES MENUS A VENIR

- Il va y avoir un rattrapage sur les produits locaux et le Bio

- La saison à venir est difficile pour les fruits qui seront encore souvent des fruits d'hiver. En échange, il y aura plus de crudités en entrée.

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE  
LE 04 MAI 2017 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**