



Grosly, le 25 avril 2023

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 11.04.2023

N/Réf. : 230425-05 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Mme RODRIGUES BENTO, pour la liste Mamans et Papas des Glaisières,
- Mme ARAGON, pour la liste PLAD,
- Mme BULLET, Responsable du Pôle Logistique, Restauration et Entretien,
- Mme PEREIRA, Diététicienne ELIOR,
- M. FONTENEAU, Chef-Gérant ELIOR.

Absentes excusées :

- Mme CANO-SISTERON, pour la liste PIML,
- Mme MAZET, pour la liste Parents d'Elèves des Glaisières.

- Mme ARAGON redemande un changement de prestataire pour lequel Mme BULLET explique, à nouveau, qu'il n'y aura pas de changement possible dans l'immédiat. En effet, le timing étant trop court pour lancer la procédure obligatoire dans le cadre des marchés publics et que la ville ne sera pas en mesure de mettre en place un éventuel nouveau prestataire pour la rentrée de septembre 2023 tant en termes de fonctionnement qu'en termes d'organisation.

Par ailleurs, si la ville envisage de résilier le marché actuel, l'entreprise ELIOR pourra candidater à nouveau et les tarifs pourront être plus importants, en adéquation avec l'inflation.

De plus, s'agissant d'une question purement politique, Mme BULLET n'est pas en mesure de confirmer une quelconque décision et invite les parents d'élèves à adresser une demande écrite à M. le Maire.

- Mme BULLET a été informée que les parents d'élèves indiquent qu'il y a moins de viande or la viande est maintenue dans les menus, tous les jours et qu'il n'a jamais été évoqué ni réduction, ni suppression de viande.

Mme BULLET avait informé qu'il y aura moins de bœuf et de veaux en raison de l'augmentation des prix et de ruptures de volailles et d'œufs en raison de la grippe aviaire. Le poulet est remplacé par des produits équivalents (de type pilons Tex Mex).

Il n'y a jamais eu de ruptures de viande.

.../...



- M. FONTENEAU informe que les desserts maisons sont maintenus pour les gâteaux mais les desserts à chaud nécessitant des cuissons tel que le lait à bouillir ou présence d'œufs ne peuvent être réalisés pour des raisons d'hygiène.

La chambre de refroidissement étant trop petite, elle ne peut pas contenir 600 desserts / jour et ne permet pas d'atteindre - 3 C°, en respectant le temps de refroidissement en moins d'une heure.

En revanche, les desserts à froid ne nécessitant pas de cuisson, sont réalisables tels que les smoothies aux fruits (nouvelle proposition), mousse au chocolat...

- Mme BULLETT informe qu'en majorité, les enfants n'apprécient pas les entrées crudités (avec ou sans sauce) ainsi que les légumes. Toutefois, le personnel du restaurant scolaire leur demande de se servir et de goûter mais ces plats sont souvent laissés intacts sur les plateaux.

Les enfants souhaitant être resservis doivent impérativement terminer leur première assiette. Il n'y a jamais de refus du personnel de la même manière que les enfants souhaitant reprendre fromage et / ou dessert, doivent demander l'autorisation afin de permettre au personnel de jauger les quantités pour les prochains services.

- Suite à la dernière commission des menus du 6 février 2023, Mme BULLETT confirme que les sauces sont présentées à part et ne sont servies que sur demande sauf les plats en sauce où il est difficile de faire du tri.

- Dans le cadre de la lutte contre le gâchis, la restauration a proposé une seule entrée au lieu de deux. Cette disposition est maintenue.

La corbeille de pain a été positionnée en fin de self afin d'éviter que les enfants ne se servent de trop nombreux morceaux qui ne sont pas toujours consommés.

Cela a permis également aux enfants de se concentrer sur les entrées, fromage, desserts / fruits avant de prendre le pain.

Ces mises en place ont permis de constater, courant janvier 2023, une importante réduction des déchets quotidiens.

Auparavant, la restauration récupérait 2 poubelles par jour de déchets de 76 litres. Depuis mi-janvier 2023, nous ne récupérons qu'1 poubelle par jour de 76 litres, voire la moitié de cette poubelle.

- Dans le cadre du bon fonctionnement et pour le confort du personnel, le matériel demandé par les ATSEM (chariot, poubelles, couverts, ...) a été commandé et a été livré partiellement. La seconde partie sera mise à disposition au plus tard la semaine du 24 au 28 avril 2023.

.../...



Propositions de menus pour la période du 09.05 au 07.07.23 :

D'une part, nous communiquons les éléments de réponse aux questions posées par la liste des **parents d'élèves des Glaisières** :

- ✓ 11/05 - Jardinière de légumes : Où sont les féculents ? **Il s'agit d'une erreur de dénomination : printanière de légumes contenant également des pommes de terre.**
- ✓ 23/05 - Petits pois + coquillettes : Les petits pois sont considérés à la fois comme un féculent et comme un légume, aussi nous préconisons des haricots verts. **Le petit pois est un légume et non un féculent aussi ce produit est maintenu dans le menu.**
- ✓ 07/06 - Smoothie fruits rouges : Est-ce vraiment un dessert ? **Il s'agit d'une nouvelle proposition afin de varier les desserts** (un questionnaire de satisfaction sera remis aux élèves).
- ✓ 12/06 - Salade brie raisin : Nous sommes sceptiques sur ce mélange pour des enfants. **Nous retirons le raisin.**
- ✓ 15/06 - Caviar de carottes miel cumin : Cette entrée « expérimentale » a été proposée le 13 avril aux enfants. Nous avons émis des réserves quant à cette proposition aux enfants lors de la dernière commission. Ont-ils apprécié ce plat ? **Une grande partie des enfants ont apprécié ce plat.**
- ✓ 28/06 - Salade de penne vinaigrette érable : Peut-on privilégier la sauce maison appréciée des enfants ? **Oui, nous mettrons en place la sauce maison.**
- ✓ 29/06 - Céleri rémoulade aux pommes - cette entrée « expérimentale » a été proposée le 13 mars aux enfants. Nous avons émis des réserves quant à cette proposition aux enfants lors de la dernière commission. Ont-ils apprécié ce plat ? **Le céleri rémoulade est appréciée sans la pomme, aussi elle sera retirée.**
- ✓ Les 16/05, 12/06 et 29/06 - Paupiette du pêcheur crème de persil : Répétition de ce plat. Avez-vous déjà eu un retour des enfants sur ce plat ? **Il s'agit d'une nouveauté ELIOR** (un questionnaire de satisfaction sera remis aux élèves).

D'autre part, les menus proposés pour cette nouvelle période ont fait l'objet de quelques modifications et ont été validés par la Commission.

Ces menus ainsi que le résumé des deux enquêtes sont joints à ce compte-rendu.

Environ 450 élémentaires se sont exprimés sur l'enquête de satisfaction réalisée auprès des élèves des écoles élémentaires, en classe. Les résultats montrent un nombre important d'enfants satisfaits et d'autres moins satisfaits. Il s'agit d'une moyenne normale concernant une restauration collective, les avis des élèves restent mitigés selon les menus proposés. D'une manière générale, ils sont moins friands de crudités, de légumes... et ne s'en servent pas sauf si le personnel de restauration le leur demande mais pour autant, ne les consomment pas.

.../...



REPUBLIQUE FRANCAISE

MAIRIE DE GROSLAY

L'enquête mise en ligne par Vit'Anim à destination des parents d'élèves a recueilli 68 réponses et exprime un taux important de mécontentements de la part des adultes.

En tout état de cause, à chaque commission des menus, le service prend en compte les doléances et remarques des parents d'élèves élus. Des modifications et mises en place sont systématiquement effectuées, dans la mesure du possible et du raisonnable mais également selon les termes et les tarifs du marché qui lie la ville avec ELIOR.

Il est à noter qu'avec l'arrivée du nouveau Chef, les méthodes de travail et de cuisine se sont nettement améliorées, des gâteaux « maisons » sont réalisés et appréciés par une grande majorité d'enfants. La communication est plus fluide.




Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Logistique, Restauration & Entretien