



Groslay, le 28 avril 2025

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 14 AVRIL 2025

N/Réf. : 250428-06 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Monsieur CANCOUET Patrick, Maire,
- Madame BULLETT Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame PASQUIER Nadeige, Coordinatrice ACM La Farandoline,
- Madame AGUILAR Cristina, Cheffe ELIOR,
- Madame AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR.

Listes des parents d'élèves présents :

- Mamans et Papas des Glaisières, représentée par Madame RODRIGUES-BENTO,

Liste des parents d'élèves absents :

- Parents d'Elèves des Glaisières,
- PIML (école maternelle Marie Laurencin).
- PLAD (école élémentaire Alphonse Daudet).

Avant de présenter les nouveaux menus, Madame RODRIGUES-BENTO souhaite faire part des problèmes rencontrés récemment au restaurant scolaire des Glaisières :

- Les plateaux destinés aux élèves élémentaires sont souvent sales et encore humides. De plus, le nombre s'avère insuffisant.
- Les repas sont souvent servis froids.
- Lors du repas du 08 avril 2025, les élèves de CM2 n'ont pas pu bénéficier de leur dessert « donuts », car les élèves précédents s'étaient servis en double portion.

Madame BULLETT a pris l'engagement de rappeler à l'ordre au personnel de la restauration tant en ce qui concerne l'hygiène de la vaisselle que sur la surveillance en fin de self. Elle a également demandé au service animation d'être particulièrement vigilant afin d'assurer une distribution équitable des repas aux enfants.

Des commandes de plateaux supplémentaires seront effectuées afin d'améliorer la fluidité du service qui était entravée par le temps nécessaire au lavage.



Les menus pour la nouvelle période du **5 mai au 4 juillet 2025** sont présentés et validés.

- Les plats expérimentaux à venir :
 - Semoule aux raisins le 6 mai. Les raisins seront hachés pour les maternels,
 - Fromage blanc nappé d'un coulis de mangue le 7 mai,
 - Smoothie à la banane le 21 mai,
 - Toast camembert / miel le 25 juin.

Retours d'expériences sur :

- Le menu du 27 mars 2025 proposait des poireaux en béchamel. Malheureusement, l'expérience n'a pas rencontré le succès escompté et nous avons décidé de retirer les poireaux de nos futurs menus.
- Le menu du 1er avril 2025 proposait un taboulé aux légumes mais ce plat n'a pas convaincu l'ensemble de nos jeunes convives. Par conséquent, ce met ne figurera plus dans nos menus.
- Le menu du 21 avril 2025 proposait un filet de colin sauce aigre douce. Toutefois, en tenant compte des habitudes et des préférences des enfants, la Cheffe a décidé, par précaution, de proposer une sauce tomate simple afin de s'assurer que tous les enfants puissent en profiter.

La prochaine commission « Menus » aura lieu le **lundi 16 juin 2025, à 14 h 00** (*période du 07.07 au 03.10.25 = 13 semaines*).

Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Restauration & Entretien