



Grosly, le 27 juin 2025

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 16 JUIN 2025

N/Réf. : 250627-08 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Madame BULLET Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame KARAAGAC Emine, Directrice du Pôle Action Éducative,
- Madame AGUILAR Cristina, Cheffe ELIOR,
- Madame AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR,
- Monsieur LEMARIÉ Mathis, Responsable de Secteur ELIOR,
- Monsieur LARGIL Alexandre, Stagiaire BTS Diététique.

Liste des parents d'élèves absents :

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

Avant de travailler sur les menus, Monsieur LARGIL nous a présenté le bilan sur le gaspillage alimentaire suite à son analyse des données collectées lors de la campagne réalisée en mars 2025. Le bilan est joint à ce compte-rendu.

Nous avons noté l'absence des parents d'élèves à cette réunion. Aucun retour sous forme de remarques, suggestions ou demandes particulières n'a été communiqué avant ou pendant la réunion.

Au cours de cette réunion et compte tenu de la fin de marché avec notre prestataire actuel arrivant à échéance le 31 août 2025, nous avons travaillé sur l'élaboration des menus pour la période **du 7 juillet au 29 août 2025 inclus**.

Les menus ont été adaptés en tenant compte des périodes de congés scolaires et en raison de la diminution attendue des effectifs du personnel de restauration, les menus ont été simplifiés. Ces ajustements garantiront une production efficace, facilitant le travail du personnel tout en assurant un service de qualité pour nos jeunes convives.

Dès que la ville aura notifié au prestataire retenu le nouveau marché d'assistance technique et d'approvisionnement en denrées alimentaires pour la restauration scolaire et municipale, nous vous communiquerons les menus pour la période du 1^{er} septembre au 31 octobre 2025.



- Les plats expérimentaux à venir :
 - Dessert : Panna cotta coulis fruits rouges le 23 juillet,
 - Paëlla le 24 juillet,
 - Toast avocat le 7 août,
 - Toast camembert / miel le 25 juin.

Retours d'expériences sur :

- La semoule aux raisins secs n'a pas rencontré un grand succès aussi à l'avenir la semoule sera proposée sans accompagnement.
- Le fromage blanc nappé de coulis à la mangue sera renouvelé avec un ajout de sucre très raisonnable pour le fromage blanc.
- Le smoothie à la banane a été très apprécié. L'expérience sera renouvelée avec différentes saveurs dans les prochains menus.

Un mail vous sera adressé prochainement vous indiquant les dates des commissions « menus » pour l'année scolaire 2025 / 2026.

Bonnes vacances à tous !

Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Restauration & Entretien