



Groslay, le 13 octobre 2025

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 29 SEPTEMBRE 2025

N/Réf. : 251013-09 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Madame BULLET Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame ACCART Clémence, Responsable des Affaires Scolaires,
- Madame PASQUIER Nadeige, Coordinatrice ACM La Farandoline,
- Madame AGUILAR Cristina, Cheffe-Gérante ELIOR,
- Madame AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR,
- Monsieur JACQUEMIN Yannis, Stagiaire ELIOR en 1^{ère} année de BTS Diététique.

Liste des parents d'élèves absents :

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

Les parents d'élèves des Glaisières ont partagé les observations suivantes concernant la composition des goûters distribués :

« En tant que parents, nous constatons que les enfants qui fréquentent le centre de loisirs après l'école ont souvent faim en rentrant. Les goûters proposés actuellement nous semblent manquer de consistance pour ces élèves.

Nous comprenons parfaitement la nécessité de respecter l'équilibre alimentaire (laitage, fruit, céréales) imposé pour le goûter. Cependant, pour le rendre plus nourrissant, nous suggérons d'optimiser les apports en retirant les boissons moins essentielles : jus de fruits et verres de lait.

*Nous proposons de **les remplacer par de l'eau** et d'intégrer à la place **un fruit, un gâteau sec** (ou autre source de céréales plus consistante) **et un yaourt/laitage**. Nous pensons que cette composition serait plus rassasiante et plus adaptée pour tenir jusqu'au dîner.*

Nous espérons sincèrement que notre suggestion pourra être étudiée et prise en compte lors de la Commission. »



Pour rappel, la composition des goûters respecte l'équilibre nutritionnel et sont présentés comme suit :

COMPOSITION DES GOUTERS			
LUNDI	Pain (+ confiture ou barrette de chocolat, ...)	Fromage blanc aux fruits	Jus de fruits
MARDI	Biscuit sec	Lait	Fruit frais
MERCREDI	Biscuit sec	Yaourt aromatisé	Fruit frais
JEUDI	Biscuit sec	Yaourt nature sucré	Jus de fruits
VENDREDI	Pain	Fromage à tartiner	Compote

Nous avons bien pris en compte les demandes des parents d'élèves des Glaisières et souhaitons apporter les précisions suivantes :

Contexte : Une fois par semaine, les enfants reçoivent un verre de jus de fruits ou de lait avec leur goûter.

Les parents souhaitent remplacer le verre de jus de fruit par un fruit et le verre de lait par un produit laitier afin de rendre le goûter plus nutritif.

Les goûters sont élaborés pour respecter l'équilibre nutritionnel des enfants et se composent des éléments ci-dessous :

- **Source de glucides** : féculents, biscuit ou pain,
- **Source de protéines / calcium** : produits laitiers (yaourt, fromage, lait),
- **Source de fibres** : fruits (frais ou en compote).

De plus, les enfants bénéficient de jus de fruits deux fois par semaine, un moment de plaisir qu'ils apprécient et partagent tous ensemble. Ils ont également accès à de l'eau en permanence s'ils le souhaitent.

Ainsi, le fait de mettre en place les changements demandés par les parents d'élèves, n'apporteraient pas de bénéfice nutritionnel significatif.

Par ailleurs, comme mentionné lors des réunions précédentes, nous avons constaté que les enfants montrent une certaine réticence à consommer certaines catégories d'aliments au déjeuner, notamment les légumes. Cela pourrait expliquer leur faim en rentrant.



Pour cette nouvelle période, les menus proposés prennent en compte les préférences des enfants tout en respectant les principes diététiques.

Retours d'expériences sur :

- La panna cotta coulis fruits rouges sera renouvelée. Les enfants ont apprécié ce nouveau dessert.
- Le toast avocat n'a pas pu être réalisé le 7 août et sera présenté durant les vacances de la Toussaint.
- Le toast camembert / miel a été très apprécié et sera renouvelé.

La prochaine commission « Menus » aura lieu le **lundi 24 novembre 2025, à 14 h 00** (période du 05/01 au 06/03/26 = 9 semaines),

Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Restauration & Entretien