



Grosly, le 27 février 2026

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 2 FEVRIER 2026

N/Réf. : 260227-11 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Madame BULLETT Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame AGUILAR Cristina, Cheffe-Gérante ELIOR.
- Madame BROUCHE Céline, représentante des Parents d'Elèves des Glaisières,
- Madame KEHILI Samia, représentante des PLAD (école élémentaire Alphonse Daudet).

Liste des parents d'élèves absents :

- PIML (école maternelle Marie Laurencin).

Nous avons accueilli pour la première fois Madame BROUCHE, représentante des parents d'élèves des Glaisières. Avant de présenter les menus, nous lui avons expliqué le fonctionnement de la commission « Menus ». Nous y présentons les menus élaborés par la cheffe, Madame AGUILAR et Madame AMANDE, diététicienne chez ELIOR.

Ces menus sont ensuite examinés en commission avec les parents d'élèves élus qui peuvent intervenir, formuler des suggestions, donner leurs avis, etc...

- **Les plats expérimentaux à venir :**

- Sauté de poulet sauce pain d'épices, le 18 mars,
- Lasagne aux légumes à la provençale, le 19 mars.

Les menus présentés concernent la période du 9 mars au 30 avril 2026. Il est précisé que ces menus peuvent être modifiés durant les vacances scolaires en raison d'effectifs restreints ou en l'absence éventuelle de la Cheffe.

Madame BROUCHE est également intervenue sur la présence de charcuterie dans les menus en soulignant qu'il semblerait que cela ne soit pas recommandé pour les enfants de moins de 6 ans. Après vérifications, il s'avère que le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) recommande de limiter la consommation de charcuterie, notamment chez les enfants et adolescents, même si l'âge précis n'est pas toujours explicitement défini. Cependant, il est précisé que la consommation doit être modérée entre 3 et 18 ans.

Dans notre restauration scolaire et sur cette nouvelle période, la charcuterie est proposée une fois par semaine, sur les six dernières semaines. Si les parents d'élèves estiment que cette fréquence est trop élevée, nous pouvons envisager de la réduire. Il convient de noter que beaucoup d'élèves en sont friands.



Je reste à la disposition des parents d'élèves qui souhaitent me faire un retour à ce sujet, à mon adresse mail : jeannette.bullet@mairie-groslay.fr

Par ailleurs, à la demande des parents d'élèves, je vous communique à nouveau la composition des goûters respectant l'équilibre nutritionnel et sont présentés comme suit :

COMPOSITION DES GOUTERS			
LUNDI	Pain (+ confiture ou barrette de chocolat, ...)	Lait	Jus de fruits
MARDI	Biscuit sec	Fromage blanc aux fruits	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 également bien pris en compte la demande des parents d'élèves des Glaisières d'échanger le lait du lundi avec le fromage blanc aux fruits du mardi afin de rendre les goûters plus nutritifs lorsqu'ils contiennent des biscuits secs.

La prochaine commission « Menus » aura lieu le **lundi 15 juin 2026, à 14 h 00**, au lieu du 8 juin (pour la période du 06/07 au 02/10/2026 = 13 semaines).

Jeannette BULLET
Responsable du Pôle
Restauration & Entretien