



Groslay, le 24 avril 2026

COMPTE-RENDU

COMMISSION DES MENUS DU 7 AVRIL 2026

N/Réf. : 260424-12 JBT > Membres de la Commission des Menus

Présence de :

- Madame BULLETT Jeannette, Responsable du Pôle Restauration et Entretien,
- Madame ACCART Clémence, Responsable des Affaires Scolaires,
- Madame BEN SALEM Mona, Directrice Action Jeunesse, Coordinatrice des ACM,
- Madame BROUCHE Céline, Représentante des Parents d'Elèves des Glaisières,
- Madame AMANDE Julie, Diététicienne ELIOR,
- Monsieur Philippe BEAUCHENAT, Responsable de secteur ELIOR.

Liste des parents d'élèves absents :

- PIML (école maternelle Marie Laurencin),
- PLAD (école élémentaire Daudet).

Avant de présenter les menus, la commission accueille pour la première fois, Monsieur François JEFFROY, Maire de GROSLAY, qui a pris ses fonctions suite au conseil municipal d'installation le 29 mars 2026. Il est expliqué à Monsieur le Maire le fonctionnement de la commission « Menus ».

En raison d'une réunion à laquelle il était attendu, Monsieur le Maire ne pourra pas assister à la commission jusqu'à la fin. Toutefois, un rendez-vous sera programmé avec Monsieur le Maire afin que Madame BULLETT lui présente la restauration scolaire ainsi que le prestataire ELIOR.

Les menus présentés couvrent la période du 4 mai au 3 juillet 2026. Il est précisé que ces menus sont susceptibles d'être modifiés durant l'année scolaire ainsi que les vacances scolaires pour diverses contraintes telles que des ruptures de produits, des problèmes de livraison, une réduction des effectifs, ...).

Remarques des Parents d'Elèves des Glaisières :

Madame BROUCHE intervient pour solliciter une diversification des types de poissons proposés. En effet, le colin revient fréquemment dans les menus, à des dates rapprochées.

Monsieur BEAUCHENAT précise qu'ELIOR est tenu de proposer du poisson en filet, sans arrêtes et issu de la pêche durable (éco label MSC). Les choix de poissons sont donc limités mais il sera inclus dans les prochains menus du filet de hoki et du merlu afin d'apporter davantage de variété.



Madame BROUCHE s'interroge sur les portions des desserts sucrés, notamment des cookies, qui sont servis en moitiés. Elle souhaite savoir s'il serait possible de fournir des cookies entiers afin de ne pas frustrer les enfants.

En effet, en réponse aux recommandations du GERM CN, le grammage par enfant pour les niveaux maternel et élémentaire devrait se situer entre 20 à 30 grammes. Cependant, ELIOR achète des cookies de qualité supérieure dont le poids est nettement plus important, environ 120 grammes. En conséquence, les cookies sont coupés en deux.

Pour rappel, le GEMRCN est un dispositif permettant aux établissements de restauration collective de contrôler la fréquence et le grammage des éléments nutritionnels rapportés à 20 repas successifs. Depuis 2012, les recommandations GEMRCN sont obligatoires pour les établissements de restauration scolaire de plus de 80 couverts.

Remarques des PLAD (reçues par mail) :

« Plusieurs points d'inquiétude ont été soulevés concernant la qualité et l'équilibre des menus proposés :

- Une qualité jugée insuffisante des protéines animales : uniquement des viandes hachées ou reconstituées (chipolata très grasse, galopin de veau, cordon bleu), sans véritable viande « en muscle ».

Concernant la qualité des protéines animales, l'utilisation de viandes reconstituées dans les menus nous permet d'assurer une prise alimentaire. En effet, nous constatons régulièrement que certaines pièces de viande dites nobles sont peu consommées par les enfants, soit en raison de leur texture, soit de leur aspect. Cela entraîne un gaspillage alimentaire important. Néanmoins, nous veillons quand même à en proposer dans les menus.

- Des journées particulièrement déséquilibrées, en voici quelques exemples :

- Mardi : cordon bleu ou colin pané + donuts
- Jeudi : friand / pâtes / marbré

Ces combinaisons semblent éloignées des recommandations du PNNS et de l'éducation alimentaire attendue.

Le lundi, les crudités sont systématiquement accompagnées de mayonnaise ou remplacées par du pâté, ce qui interroge également.

Certains menus proposés ont été ajustés afin de garantir un équilibre alimentaire, tout en tenant toujours compte des préférences des enfants. Leur bien-être étant notre priorité, nous veillons à ce qu'ils puissent retourner en classe après avoir consommé leur repas.



Nous avons également reçu des retours d'enfants concernant le choix des entrées : certains indiquent être orientés vers la charcuterie lorsqu'ils ne prennent pas l'option sans viande, alors qu'ils demandent l'autre entrée disponible (par exemple le coleslaw).

Les familles s'interrogent : un enfant ne devrait-il pas pouvoir choisir librement entre les deux entrées proposées ? Un rappel ou une clarification auprès des équipes de service serait peut-être utile.

En effet, chaque enfant doit pouvoir choisir entre les deux entrées proposées, tout en respectant leur régime alimentaire.

Cependant, un rappel a été effectué auprès de l'ensemble du personnel en charge de la pause méridienne pour plus de vigilance.

Par ailleurs, nous souhaiterions mieux comprendre le fonctionnement et les conclusions des commissions restauration :

- Quels échanges ont lieu avec la société de restauration concernant l'équilibre nutritionnel des menus ?
- Comment sont justifiés les choix actuels, notamment les desserts proposés (donuts, marbré industriel) en alternative aux fruits locaux ?

N'étant pas en mesure d'assister à la commission, nous serions preneurs d'un retour à son issue, ainsi que de toute information permettant de mieux comprendre les contraintes, les marges de manœuvre et les pistes d'amélioration possibles.

L'équipe de restauration scolaire et le prestataire ELIOR œuvrent en conformité avec la réglementation en vigueur, en veillant à assurer un équilibre nutritionnel optimal dans les menus proposés.

Concernant les échanges avec la société de restauration, ils portent notamment sur la composition des menus, la qualité des produits, et le respect des recommandations nutritionnelles. Les choix actuels, y compris les desserts comme les donuts et le marbré industriel, sont justifiés par des contraintes logistiques, de disponibilité, tout en étant complétés par l'offre de fruits locaux pour garantir un équilibre alimentaire.

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