**1ère Commission menus du 07-11-17**

**PRESENTS** : Patricia, virginie P et Audrey pour les RPE élémentaire, Alix pour le RPE maternelle, 3 autres RPE d’autres écoles, Mme *AMRANI Karima (responsable de service entretien et restauration) et son adjointe Mme BRIEZ Sandra, Mme MOREIRA Gaelle d’ELIOR, Mr RITA LEITE (*Suivi des Accueils de loisirs, Périscolaire, Restauration scolaire, Jeunesse) et une responsable du centre de loisir et péri-scolaire

Cette 1ère commission menus concerne les repas de décembre 2017, janv et fév 2018. Mme MOREIRA et Mme BRIEZ nous informent que la réunion de pré-commission des menus s’est déroulée en présence des enfants du Conseil Municipal afin de prendre en compte leur remarques et gouts.

Questions diverses :

* **En cas de handicap physique d’un élève, comment se « débrouille » t-il pour déjeuner à la cantine ?** Aujourd’hui il n’y a pas de dispositif particulier car aucune école de la ville accueille à la cantine un enfant handicapé ayant besoin d’une mise en place spécifique. Toutefois la mairie reste à l’écoute des familles qui seraient dans le besoin et s’engage à mettre en place un dispositif adapté (dans la mesure du possible) afin que l’accès et le déjeuner à la cantine ne soit pas un frein qui empêcherait un déjeuner à la cantine. Nous soumettons l’idée d’un chariot type « flunch » qui pourrait également servir aux enfants « accidentés ». Mme AMRANI note cette proposition qu’elle trouve envisageable. Mr RITA LEITA suggère également la mise en place d’un tutorat avec un copain sur la base volontariat.
* **Pourquoi le tarif des repas mater est identique à celui de l’élémentaire alors que les quantités destinées aux enfants est différentes ?** Les tarifs de la cantine sont négociés et calculés en partie aux nombres de repas et non exclusivement à la quantité de nourriture servie c’est pourquoi le tarif en maternelle est équivalent au tarif en élémentaire. Aussi il faut noter que les élèves de maternelle bénéficient d’une collation le matin et d’un gouter pour ceux qui reste en garderie après 16h30 qui sont inclus dans le tarif du repas de maternelle.
* **En maternelle, les enfants ont-ils le choix du plat comme en élémentaire ? Quelle solution pour les enfants qui ne mangent pas de viande ?** Comme en élémentaire les enfants en maternelle ont le choix du plat principal (souvent viande ou poisson). Concernant les entrées, les élèves de maternelle sont servis à l’assiette et n’ont pas le choix.

Très prochainement des pictogrammes correspondant aux plats servis seront apposés sur les tables de cantine de maternelle afin que les enfants reconnaissent les plats qui leur sont proposés. Un exemplaire de ces pictogrammes sera à disposition des familles qui le souhaitent auprès des parents d’élèves élus.

* **Quelles sont les activités que les enfants peuvent faire lors des récréations ?** Question non abordée en commission menus

**Différents points abordés** :

* Suite à notre demande de l’année dernière, nous demandons si ¼ des assiettes de crudités soit servi sans vinaigrette pour les enfants qui souhaiteraient en manger sans assaisonnement. Mme AMRANI s’engage à vérifier la mise en place de cette demande et revient vers nous pour nous informer.
* Remplacement certains jours des carottes râpées par des betteraves
* Suite à notre demande de l’année dernière, nous demandons si les plats en sauce sont servis à l’écumoire. Mme AMRANI s’engage à vérifier la mise en place de cette demande et revient vers nous pour nous informer.
* La confiture au gouter est servie en pot. La gelée de fruits servie également au gouter ne contient pas de gélatine de porc.
* La moutarde, ketchup, mayo et vinaigrette sont servis en dosette ( à l’exception des ¾ de crudités vinaigrées en entrée)
* Chaque semaine nous pouvons retrouver 2 composantes BIO et un menu intégralement BIO doit être proposé une fois par trimestre ou tous les 20 jours.
* Le circuit court pour les fruits et légumes est privilégié.
* Grâce aux différents logos reconnaissables sur les menus, les familles sont informées du « bio », « fait maison », provenance de la viande (exclusivement française) et de l’origine des produits locaux.
* Nous notons que certains jours la viande ou le poisson sont remplacés par des œufs, fruits de mer (moules, paella) ou un plat sans viande ni poisson (le chili végétarien à base de lentilles, boulgour, haricot rouge ou le pavé fromager)
* Le fromage et le pain sont servis respectivement avec une fourchette et une pince.
* Nous évoquons les problèmes de quantité (certains élèves n’ont plus le choix de plat) présents surtout sur le 2nd service. Mr RITA LEITE et Mme AMRANI nous assurent que les quantités servis sont identiques sur chaque service (par exemple si le personnel de cantine reçoit 10 barquettes de viande et 6 barquettes de poisson, 5 barquettes de viande et 3 barquettes de poissons seront servis à chaque service). De plus, une rotation des classes est organisée pour l’ordre d’entrée à la cantine donc chaque classe ne rentre pas tout le temps en premier ou en dernier. Toutefois une observation est soulevée : il est possible que la répartition des élèves par service ne soit pas équivalente (par exemple moins d’élèves sur le 1er que sur le 2nd service) en fonction des activités qui ont lieu le midi ou du soutien. Mme BRIEZ se charge de se renseigner sur ce sujet.