

Compte rendu de la réunion de 14/12/2023.

Etaient présents : les responsables de cuisine, Leila Jabara enseignante d'anglais et Samya Beaucourt déléguée suppléante parents d'élèves CM2.

Suivi des points soulevés lors de la précédente réunion

- Des menus adaptés aux enfants ; une composition simple a été demandée.
- Un menu pratique pour les élèves de la maternelle ; le morceau de viande coupé et désossé. Eviter les pâtes longues de type spaghetti.
- Amélioration de la cuisson de la pomme de terre et des pâtes.
- Proposition de plat végétarien.
- Augmenter la fréquence de fruit au menu.
- Amélioration des déchets de la cuisine en remplaçant la vaisselle jetable par des produits durables.
- Gestion du pain ; il a été observé un gaspillage de pain de la part de certains enfants, une quantité importante retrouvée dans la poubelle ou abandonnée dans les couloirs et classes.

Les actions réalisées à ce jour

- La viande pour les tout petits est coupée et désossée.
- La cuisson de la pomme de terre est en cours d'amélioration (évaluation du fournisseur, du calibrage et de la pré-cuissons).
- Menu citrouille a été proposé.
- Gestion de pain ; le gaspillage de pain est toujours d'actualité. Les responsables de la cuisine ne peut pas prendre la décision seul de contraindre les enfants.

Nouveaux points à la lecture du menu pour validation

A la lecture du menu, les plats proposés correspondent à la demande d'une composition simple et adaptée aux enfants. La fréquence des fruits au menu a été augmentée (3 fois par semaine)

Le Menu a été validé sous réserve de la prise en charge des modifications suivantes.

- Suppression des spaghettis , à modifier mettre à la place des pâtes courtes
- Introduction d'une crudité dans les menus riches en matière grasse (hamburger , panini etc) afin d'apporter un équilibre nutritionnel
- Les frites sont remplacées par la galette de pomme de terre, le temps d'acheter une friteuse plus grande

Observation; La fréquence de crudité reste faible selon les recommandations en milieu scolaire. Selon les responsables de cuisine, les enfants ne sont pas preneurs et les déchets s'accumulent. Nous avons proposé d'informer les parents sur le gaspillage du pain via la direction pour participer à la sensibilisation des enfants.