

## Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly Du 7 octobre 2020

### Présents :

- **Mr AGNES**, DGS mairie Lentilly
- **Mr CORTET**, Directeur de l'école le Pré Berger
- **Mme GOUDARD**, Adjointe aux affaires scolaires, Mairie de Lentilly
- **Mr FRACHISSE**, Conseillé délégué au développement durable, Mairie de Lentilly
- **Mme JUILLET**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme CROS**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme VAVASSEUR**, Parents d'élèves FCPE
- **Mme MAURICE**, Cheffe gérante 1001 Repas
- **Mr FRACHET**, Responsable régional 1001 Repas
- **Mr GEOLIER**, Responsable de secteur 1001 Repas
- **Mme CABOT**, Responsable pôle diététique et nutrition 1001 Repas
- **Mme GRANJON**, Diététicienne Pôle Hygiène Diététique Sécurité 1001 Repas

---

### **Déroulé de la Commission**

- Retours sur la période écoulée
- Point sur le cycle de menus novembre et décembre

---

La commission se déroule au restaurant scolaire de Lentilly. Compte rendu proposé dans l'ordre chronologique des échanges du jour.

### **Tour de table sur la période écoulée**

#### **Directeur de l'école :**

Il n'y a pas de retours particuliers sur la cantine.

La gestion du temps de repas est mieux gérée qu'au début de l'année.

Il y a néanmoins des problèmes de discipline, une réunion entre école et périscolaire aura prochainement lieu.

#### **Parents d'élèves :**

Pour les plus grands, les quantités ne sont parfois pas au rendez-vous :

- Les quantités produites sont suffisantes car il y a toujours des restes. La proposition de se réserver est systématique.  
Le temps manque quelques fois à cause du service à table, beaucoup plus long qu'habituellement.

Certains élèves manquent de pain :

- La cheffe Eva MAURICE précise que le pain est maintenant proposé aux élèves, à l'entrée, au plat et au produit laitier.  
La quantité de pain commandée demeure la même.

Les quantités de fruits sont trop faibles :

- Les fruits sont découpés et proposés d'abord en  $\frac{1}{4}$  ou  $\frac{1}{2}$  pour limiter le gaspillage. Si l'élève le souhaite, il est bien sûr réservé.

Le mélange des légumes et des féculents dans le plat principal n'est pas apprécié (plats végétariens) :

- Cette remarque sera prise en compte dans la rédaction des menus, pour autant beaucoup de recettes végétariennes résultent de l'association des légumes et des féculents (coucous pois chiches légumes, lasagnes épinards, riz à la canonnaise ...).  
Ce sont les nouvelles recettes inconnues qui semblent moins appréciées.

La vaisselle n'est pas toujours nette, en particulier les verres :

- Une intervention sur la machine va être réalisée prochainement

Où en est la pesée des déchets ?

- Les élèves ne servent plus eux-mêmes, ils ne maîtrisent plus les quantités dans l'assiette et de fait les quantités d'aliments non consommés. Il n'est pas pertinent de remettre les pesées en route dans ce contexte.

Est-il possible d'accompagner les enfants lorsque la reprise du Zero Gaspil' aura lieu ?

- Une intervention de Ronan DEDIEULEVEULT sur le site, dès la reprise du Zéro Gaspil sera programmée

Où en est le compost ?

- Le tri des déchets plateaux n'est pas envisageable pour le moment.
- Le tri des déchets de production est toujours réalisé et les déchets organiques sont récupérés à la cuisine.

### **Points sur les menus à venir :**

Proposer un laitage plutôt qu'un fromage lorsqu'il y a un plat principal à base de fromage

Demande de remettre les logos sur les menus

- La demande va être remontée au siège de Mille Et Un Repas pour étude du changement de process entreprise.

Les menus sont les mêmes d'une année sur l'autre

- En effet, Mille et Un Repas capitalise sur les menus existants. Un échange constant entre les chefs et le service diététique permet une amélioration continue année après année.

A ce jour, les menus sont retapés dans Alize par la Cheffe. C'est une perte de temps et l'affichage n'est pas très lisible. Quelle solution apportée pour une diffusion efficace du menu sans double saisie ?

- Monsieur AGNES précise qu'il s'agit d'une DSP et que la Mairie ne peut intervenir dans le traitement de l'affichage des menus.
- Mille et Un Repas réfléchit donc seul à une amélioration en lien avec son prestataire.

Comme évoqué cet été, les repas des parents ainsi que ceux des aînés sont suspendus pour le moment.

Demande de réduire la fréquence de service de l'ananas à 1/cycle afin de limiter le nombre de kilomètres parcourus

- Mille Et Un Repas apprécie la démarche de limiter l'emprunte carbone de ses restaurants et alerte juste sur le bon équilibre entre variété et limitation de l'offre.

Demande de retrouver davantage de volaille label rouge

- Anne CABOT précise que le GEMRCN et EGALIM ne laissent plus beaucoup de place dans la semaine (1 veau-bœuf-agneau non haché/sem + 1 poisson/sem + 1 végété/sem).
- Clément GEOLIER Geolier ajoute que la question du budget rentre forcément en compte dans le nombre d'apparition de la volaille labélisée.

La trame de menus à thème est validée jusqu'à décembre.

Demande de mise en place d'un repas à thème Burkinabé (date à définir sur 2021).

Souhait de prendre en compte la semaine du développement durable (date à définir)

Souhait de prendre en compte la quinzaine du commerce équitable (9 au 24 mai 2020) (date à définir)

Concernant les enquêtes de satisfaction, la Mairie souhaite associer les parents lors de l'élaboration du questionnaire, en repartant du dernier questionnaire.

Idéalement, il faudrait réaliser les enquêtes en décembre 2020 et en mars 2021.

Pour l'enquête de décembre, il serait souhaitable de réaliser le questionnaire à la rentrée de novembre.

- Laurent FRACHET proposera des dates sur début novembre

La mairie demande un état des lieux du plastique présent sur le restaurant.

Les parents d'élèves FCPE demandent s'il est possible de décaler l'heure de la commission de menus

- Il est possible de réaliser la commission un autre jour de la semaine, mais il n'est pas possible de décaler la commission plus tard dans la journée car le Cheffe commence sa journée à 6h le matin. Et sa présence est indispensable lors de la commission.

**La prochaine commission aura lieu le mercredi 16 décembre 2020 au restaurant scolaire.**

### **Réunion de Pilotage :**

- Reprise du rapport annuel transmis à Lentilly.
- Une modification du support va être transmis par Laurent FRACHET à Mr FRACHISSE.
- Le rapport annuel devra comprendre les éléments suivants :
  - ✓ Le prix des repas par typologie de convives, Maternelles, Primaires, Adultes.
  - ✓ Le calendrier des jours d'ouverture et fermeture.
  - ✓ Pour les années 2018/2019 & 2019/2020, le nombre de repas devra être détaillé par typologie.
  - ✓ Pour info intégrer un rappel de la loi Egalim.
  - ✓ Transmettre le montant des achats de 2019/2020 par fournisseurs.
  - ✓ Reprendre le tableau de la provenance des produits, en indiquant le % par famille. Epicerie, Frais, Surgelés.
  - ✓ Reprendre le tableau de la famille des Achats alimentaires, en identifiant pour chacun le montant annuel et le % réalisé, pour le Bio, Label, Local et Frais.
  - ✓ Transmettre le calendrier des animations.
  - ✓ Transmettre les statistiques Hygiène.
  - ✓ Les engagements et efforts à mettre en place pour 2020/2021.
  - ✓ Prévoir un remerciement pour les équipes de la mairie et de 1001 Repas.

### **Le Rapport Financier :**

Il sera transmis par Laurent FRACHET, il comprendra les comptes d'exploitations annuels de 2018/2019 et 2019/2020. Nous retrouverons dans ces rapports les éléments suivants.

- ✓ Le Nombre de couverts réalisés.
- ✓ Le CA.
- ✓ La Consommation Matière Première.
- ✓ La MO.
- ✓ Les Frais Généraux détaillés.
- ✓ Les Taxes.
- ✓ Le résultat

Par ailleurs, Laurent FRACHET procèdera à une extraction des impayés depuis 2018 et transmettra les éléments à Madame GOUDARD.

Une réunion avec Patricia GALY (responsable encaissements et recouvrement chez 1001 Repas), madame GOUDARD et Laurent FRACHET sera programmée.

Enfin, 1001 Repas adressera à la Mairie un courrier officiel de demande de complément de frais fixes relatifs aux dispositions covid, pour les mois de Mars, Avril, Mai, Juin.