

Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly Du 31 mars 2021

Présents :

- **Mme HAMEL**, Responsable service scolaire Mairie de Lentilly
- **Mme GOUDARD**, Adjointe aux affaires scolaires Mairie de Lentilly
- **Mr FRACHISSE**, Conseiller développement durable Mairie de Lentilly
- **Mme VAVASSEUR**, Parent d'élèves FCPE
- **Mme JUILLET**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme TAPISSIER**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme MAURICE**, Cheffe gérante 1001 Repas
- **Mme GRANJON**, Diététicienne 1001 Repas

Absence de Mr FRACHET, cas contact. Il est prévu de traiter ce jour uniquement les menus. Les autres points seront abordés lors d'une autre réunion (28/04/21).

Déroulé de la Commission

- Retour sur le compte rendu de la dernière commission
 - Tour de table sur la période écoulée
 - Point sur le cycle de menus mai et juin

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

Retour sur le compte rendu de la dernière commission :

- Problématique des quantités : Les équipes ont été resensibilisées, les surveillants prennent le temps de resservir les élèves qui le demandent.
Néanmoins, les absences dans les équipes perturbent le service, et le mode de distribution sans le self allonge le service.
C'est ce qui est également évoqué par les parents d'élèves ce jour.

Retours des parents d'élèves :

- Les quantités servies sont parfois justes (problématique soulevée lors de la précédente commission).
 - ➔ Audrey Hamel indique qu'elle a bien redemandé à toute l'équipe de service de repasser et de proposer de resservir.
 - ➔ Eva Maurice informe qu'elle a augmenté les quantités cuisinées. Elle explique qu'il est possible qu'il y ait des restes et qu'ils soient proposés dans le menu du lendemain pour éviter le gaspillage.
 - ➔ Ce fonctionnement est validé par tous.

- Le temps passé à table reste assez court.
 - ➔ Pas de possibilité de rallonger davantage la plage horaire dédiée à la restauration.
 - ➔ Rappel sur les conséquences directes des mesures sanitaires : arrêt du Zéro Gaspil' -> le service à table prend plus de temps.
 - ➔ Madame Goudard ajoute que les absences liées au covid impactent le personnel et de ce fait la fluidité du service.

- Communication sur la façon dont les menus sont réalisés (fait maison ...)
 - ➔ Informations lors de porte-ouverte/réunion lorsque les mesures sanitaires le permettront.

- Concernant l'inventaire plastique :
 - ➔ Il a été convenu au préalable avec Monsieur Frachet qu'un document récapitulatif deux fois par an serait suffisant.

- Retour sur les enquêtes satisfactions :
 - ➔ Une réunion est prévue le 28 avril 2021 pour faire le point et cibler les objectifs de travail.
 - ➔ Un 2^e questionnaire ne pourra pas être effectué d'ici la fin d'année scolaire.
 - ➔ Pour l'année 2021/2022, l'objectif serait de lancer le 1^{er} questionnaire en novembre/décembre et proposer le 2^e courant 2022.

Points sur les menus à venir :

- Introduction des cuisses de poulet label rouge pour varier les morceaux proposés.
- Test de deux nouvelles recettes végétariennes.
- Menu plaisir demandé par les enfants : présents plusieurs fois et sur des jours différents (notifiés sur les menus).
- Précision sur les aliments choisis : l'ananas est en frais ; les courgettes ne seront pas prises en surgelé mais uniquement en frais (si non disponible -> remplacées par un autre légume).
- Les fruits de saison seront précisés sur les menus au dernier moment par la cheffe en fonction des approvisionnements.
- Deux menus à thèmes prévus : commerce équitable et développement durable bio/local.

La prochaine commission aura lieu le mercredi 2 juin 2021 à 14h30 au restaurant scolaire (validation menus de la rentrée scolaire de septembre 2021).