



ANNEXE 1

Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly Du 13 octobre 2021

Présents :

- **Mme GOUDARD**, Adjointe aux affaires scolaires Mairie de Lentilly
- **Mr FRACHISSE**, Conseiller développement durable Mairie de Lentilly
- **Mr COPPOLA**, DGS Mairie de Lentilly
- **Mme TO KONG**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme VOLATIER**, Parent d'élèves FCPE
- **Mme MAURICE**, Cheffe gérante 1001 Repas
- **Mme CABOT**, Diététicienne 1001 Repas
- **Mr FRACHET**, Directeur Régional 1001 Repas

Déroulé de la Commission

- Tour de table sur la période écoulée depuis la rentrée
 - Point sur le cycle de menus novembre et décembre
-

Tour de table :

- 460 repas depuis la rentrée en moyenne, 1 classe supplémentaire.
- Le service se fait toujours à table pour le moment
- Monsieur Frachet précise que sur certains sites, les directeurs d'établissement ont autorisé la remise en place du self-service et donc du Zéro Gaspil'
Monsieur Coppola indique que nous sommes en niveau jaune, il existe des mesures qui sont des recommandations.
→ Monsieur Frachisse propose de maintenir le service à table tant que nous ne sommes pas en niveau vert.
Dès lors que le Rhône basculera en zone verte, nous pourrons remettre en place le Zéro Gaspil'
Il en est de même pour proposer aux parents d'élèves de manger à la cantine
- Le matériel (tables et chaises) a été fourni par la Mairie pour la classe supplémentaire
- Les salles de restaurant sont optimisées en termes d'occupation de l'espace
- Demande de Madame To Kong de libérer la toute petite salle pour les élèves de la classe Ulysse particulièrement sensibles au bruit
→ Cet espace est réservé à la sortie des élèves par groupe (protocole Covid)
→ Un point sera fait avec Audrey Hamel, lorsque le département repassera en vert, sur la possibilité d'utiliser la petite salle pour ces élèves.
- Une classe de CM1 qui passe en dernier a trop peu de temps pour déjeuner, moins de 20 minutes.



→ L'information sera transmise à Audrey Hamel

Point sur les menus :

- Point sur les menus passés :
 - Quel est le % de MG de la vinaigrette et de la crème fraîche ?
 - La vinaigrette est maison, nous ne pouvons pas évaluer le taux de MG, la crème est entière
 - Comment sont préparés les viandes ? est-il possible de servir la viande sans sauce
 - Il y a toujours une sauce ou un jus qui permettent de garder les plats au chaud sans qu'ils ne sèchent. Au moment du service, il est toujours possible de ne pas mettre de sauce.
 - Viande grasse et nerveuse :
 - Choix de l'émincé moins gras que le sauté. Le bœuf et le veau non hachés sont obligatoires 1/sem dans le cadre réglementaire. Ce sont plutôt des viandes dites de cuisson longue qui supportent bien le maintien en température entre la production et le service. Les viandes veau et bœuf en cuisson courte (steak par exemple) ne peuvent pas être proposées car elles nécessitent une cuisson « minute » non compatible avec le service de 460 couverts.
 - Est-il possible de proposer aux enfants qui n'aiment pas le fromage un laitage ?
 - Dans un souci de diversité, de respect de la réglementation et pour respecter le temps de service, cela n'est pas envisagé.
 - Les menus sont peu lisibles et incomplets
 - Un test avec les menus en pdf sera fait sur les menus de novembre et décembre, déposés sur l'interface de la Mairie. Les menus du centre de loisirs seront traités à part.
 - Service séparer des différents éléments du plat chaud
 - En raison du protocole Covid, le service séparé des éléments du plat chaud n'est pas possible car cela allonge le temps de service
 - Plus de créativité sur les plats végétariens
 - Le choix le 1001 Repas est de ne pas utiliser les produits industriels prêts à l'emploi, ou très peu. Les recettes sont donc plutôt faites « maison ». Elles doivent également pouvoir être réalisées en gros volume, bien supporter le maintien en température et être faciles à servir. Cela restreint la liste des préparations possibles.
 - Des parents se sont plaints d'un mars glacé proposé aux élèves au printemps
 - Le point a été évoqué lors de la dernière commission déjà. La barre glacée a été proposée dans le cadre d'un menu choisi par les enfants.
 - Le repas steak/frites et milk shake a été apprécié
 - Le repas Burkinabé sera ajouté aux animations, la date de l'intervention de l'association sera validée avec cette dernière.

La prochaine commission aura lieu le mercredi 24 novembre 2021 à 14h au restaurant scolaire.

Un point spécifique sur la dernière enquête de satisfaction sera prévu.

La Mairie transmet les menus et le compte rendu aux fédérations de parents d'élèves.