**Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly**

**Du 19 janvier 2022**

Présents :

* **Mme GOUDARD,** Adjointe aux affaires scolaires Mairie de Lentilly
* **Mr FRACHISSE,** Conseiller développement durable Mairie de Lentilly
* **Mme HAMEL,** Responsable du service scolaire, Mairie de Lentilly
* **Mme RUSCIO,** Chargée de missions développement durable, Mairie de Lentilly
* **Mme CERCUEIL**, Parents d’élèves FCPE
* **Mme TO KONG,** Parent d’élèves LIPE
* **Mme VOLATIER,** Parent d’élèves FCPE
* **Mme MAURICE,** Cheffe gérante 1001 Repas
* **Mme GRANJON,** Diététicienne 1001 Repas
* **Mr FRACHET,** Directeur Régional 1001 Repas

**Déroulé de la Commission**

* Points divers : retour sur le dernier compte rendu de commission et remarques
* Point sur le cycle de menus mars et avril 2022

**Points divers :**

* Retour sur la période passée :
* Difficultés liées aux absences de personnel en cuisine et au service, dues au covid. Les réorganisations ont permis de maintenir la qualité de la prestation proposée depuis la rentrée de janvier.
* Zéro Gaspil’ : sa mise en place ne peut pas être envisagée pour le moment au vu du contexte sanitaire.
* Pas de retour particulier des ATSEM.

Les maternelles auront bien en systématique les radis à croquer avec une sauce fromage blanc ; les grands 1 fois sur 2.

* Retour sur le compte rendu de la dernière commission
* Transmission des menus aux parents : étude en cours des deux possibilités (mis en ligne sur le site de la mairie / envoi d’un mail groupé par 1001 Repas).

Il serait souhaitable que l’affichage des allergènes soit joint.

* + Point sur la classe Ulysse : Mme Hamel précise que les élèves sont quasiment tous autonomes pour les repas. Quelques élèves viennent accompagnés de leur éducateur. Se pose le problème des nuisances sonores qui peuvent compliquer la prise de repas en collectivité. Une idée a été proposée : libérer l’espace de stockage du mobilier zéro gaspil’ -> solution non viable car lieu de passage (sortie des élèves) et problématique de surveillance par le personnel.

Problème d’isolement des enfants en classe Ulysse, installés table à part. Mme Hamel indique que le brassage n’est pas autorisé (directive reçue de la mairie). Les textes de loi semblent plus souples d’après Mme To Kong.

* Ouverture d’une 8e classe de maternelle à la rentrée prochaine afin de diminuer les effectifs des classes -> a priori, pas d’augmentation du nombre total de couverts mais nécessité de réorganiser le service, qui s’effectue par classe (problème de place et de temps pour que tous les élèves puissent manger).
* Menus à thème à venir :
  + Février : Chandeleur salée sucrée
  + Mars : Bollywood danse du monde
  + Avril : Le Mexique/développement durable (produits locaux + miel MACAMELI)

Mme Maurice contacte MACAMELI pour l’achat de miel et Mme Hamel s’occupe de l’animation, si elle peut avoir lieu.

* + Mai : Commerce équitable -> avec produits artisans du monde (du 7 au 22 mai)

Mme Hamel fera le point avec les enseignants pour envisager une animation avec l’association.

* + Juin : Sirtaki danse du monde
  + Juin : validation du menu Burkinabé

Le mécénat de 1001 Repas est confirmé pour l’association KOUILA de Lentilly.

La date sera fixée en fonction du jour de l’animation réalisée avec l’association. Mme Hamel se rapproche d’eux pour convenir d’une journée en juin.

* Enquête de satisfaction : le point a été effectué à la suite de la commission de ce jour.

**Point sur les menus de la prochaine période :**

* Quelques remarques ont été prises en compte.
* Validation date + contenu des menus à thème de mars, avril.
* Précision laitage « sucré » dans les menus. Nouvelle demande des parents pour avoir le choix entre des yaourts non sucrés vs yaourts aromatisés/sucrés. Rappel sur l’organisation liée au covid -> laitages sucrés pour limiter les manipulations. La réintroduction de laitages natures sera possible avec le retour du zéro gaspil’.

2 exceptions dans le prochain cycle : 1 fromage blanc nature qui sera associé à 1 compote et 1 yaourt nature qui sera servi avec le miel MACAMELI.

* Introduction de davantage de fruits bio en dessert.

**Point sur la date de la prochaine enquête de satisfaction :**

* L’enquête de satisfaction est prévue pour le mois de mars 2022.
* Le questionnaire pour les enfants élémentaires sera identique à celui de l’année dernière, il sera réalisé sur la même trame papier, fourni par la mairie.
* Pour l’enquête en ligne pour toutes les familles, nous reprendrons le questionnaire de 2021 des maternelles, qui servira aussi pour les élémentaires.
* L’enquête pourra démarrer à compter du 28/02 et se clôturer le 25/03. (Date à définir)
* Les résultats des enquêtes aux familles devront être rendus et commentés le 30 mars 2022 jour de la prochaine commission restaurant.

**Prochaine commission prévue le mercredi 30 mars 2022.**

* De 14h à 15h30 = > commission restaurant, de 15h30 à 17h dépouillement de l’enquête

de satisfaction papier, réalisée pour les enfants élémentaires sur site.

* Il a été convenu que Mme Granjon envoie désormais le compte-rendu et les menus validés aux parents d’élèves et au personnel de mairie présents à la commission (+ en copie : Mr COPPOLA, directeur général des services de Lentilly ; Mme CHEVALIER, administration mairie Lentilly ; les deux associations de parents d’élèves).