

Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly Du 06 juillet 2022

Présents :

- **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 VOLATIER**, Parents d'élèves FCPE
- **Mme JUILLET**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme MAURICE**, Cheffe gérante 1001 Repas
- **Mme GRANJON**, Diététicienne 1001 Repas
- **Mme RICHARD**, Stagiaire au service diététique 1001 Repas
- **Mr MEYRONEINC**, Responsable de secteur 1001 Repas

Déroulé de la Commission

- Points divers : retour sur le dernier compte rendu de commission et remarques
 - Point sur le cycle de menus septembre et octobre 2022

Points divers :

- Retour sur la période passée et le dernier compte rendu
 - Les menus et les allergènes du centre de loisirs Poly'gones sont désormais mis en ligne via le site de la mairie de Lentilly. Ils sont envoyés en même temps que les menus scolaires, sur un seul fichier, après chaque commission.
 - Les menus à thème de la fin d'année scolaire ont été appréciés et se sont bien déroulés.
Mai : Menu commerce équitable + intervention à l'école par Artisans du Monde. Il a été néanmoins difficile de faire du lien entre ces deux animations.
Juin : Sirtaki danse du monde
Juin : menu Burkinabé avec présence du président de l'association KOUILA. Un film a été diffusé sur le temps scolaire. Une petite exposition a été également réalisée pour les élèves.
 - Remise en place du zéro gaspil' au printemps : les retours sont globalement positifs de toutes les parties prenantes.
Quelques remarques ont été apportées par les parents d'élèves : les élèves passent leur temps à se lever pour se servir au fur et à mesure. Les parents proposent de mettre à disposition des plateaux pour limiter les allers retours. => non réalisable car la suppression des plateaux est une demande de la mairie, écrite

dans son appel d'offre. De plus, dans la démarche du zéro gaspil', les élèves utilisent une seule et même assiette pour tout le repas.

- Avec le retour du zéro gaspil', la cheffe a noté une augmentation des quantités de féculents consommés et une diminution de celles des crudités.
La pesée des déchets à chaque fin de service n'a pas été remise en place à ce jour. Elle sera à organiser de nouveau en septembre.
- Au cours d'un service, il arrive que des élèves aient des menus différents ce qui peut entraîner quelques rivalités. Cela s'explique avec les repasses de la veille dans un soucis de zéro gaspil'.

Point sur les menus de la prochaine période :

- Le nouveau planning 1001 Repas des animations 2022/2023 a été présenté (cf pièce jointe).
Septembre : le menu « Back to school ! » a été élaboré et validé lors de la commission. Il aura lieu jeudi 15 septembre.
Octobre : la Semaine du Goût®, événement national pour promouvoir la culture des patrimoines culinaires et le bien manger, a lieu du 10 au 14 octobre. Les menus ont été adaptés pour cette occasion : 1 jour / 1 couleur. En commission, il a été convenu de garder la semaine d'animation sur les goûts et les couleurs en intégralité et de ne pas mettre en place le repas « marché aux agrumes » prévu dans le calendrier initial.
A programmer dans l'année : menu et animation avec KOUILA.
- Quelques remarques ont été prises en compte.
- Inversions de jours de menus pour varier davantage les repas.
- Test d'un gaspacho de tomates
- À la suite d'une demande de parents d'élèves, les entrées de concombres seront servies 1x/2 avec l'assaisonnement à côté.
- N.B. : il a été convenu que du poisson ou un plat végétarien sera au menu du vendredi saint 2023.

Prochaine commission menus, prévue le

- Mercredi 12 octobre 2022 à 14h dans la salle du restaurant.
- Désormais, les menus seront également envoyés en amont à Mme RUSCIO afin qu'elle puisse les transmettre aux parents d'élèves présents à la commission.