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

**Du 30 mars 2022**

Présents :

* **Mme GOUDARD,** Adjointe aux affaires scolaires 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 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 mai et juin 2022

**Points divers :**

* Retour sur la période passée :
* Les problématiques de personnel liées aux absences persistent. L’entraide entre le personnel de mairie et 1001 Repas permet d’assurer le bon déroulement des services. Mme To Kong a des connaissances qui pourraient être intéressées pour des missions de remplacement ponctuelles. Pour ce faire, elles devront s’inscrire à Adecco L’Arbresle (recrutement via cette agence d’intérim).
* Concernant les menus :

Les radis à croquer servis avec une sauce fromage blanc ont été appréciés des maternelles. Pas de retour particulier des ATSEM ; les repas sont satisfaisants.

Le menu Bollywood a été très apprécié par l’ensemble des élèves.

Des yaourts natures ont été distribués à la demande de certains élèves.

* Retour sur le compte rendu de la dernière commission
* Transmission des menus aux parents : la mairie les diffuse dorénavant sur son site internet avec les allergènes correspondants. La mise en ligne est effectuée après chaque commission permettant la validation des menus de la prochaine période.

Mme To Kong demande si les menus du centre loisirs sont accessibles en ligne : pour l’instant pas le cas. Proposition de les diffuser via le site de la mairie. Mme Goudard se renseigne concernant la légalité de cette modalité. Mr Frachet a rendez-vous le 13 avril avec Poly’Gones. Le sujet sera évoqué à ce moment-là.

* + Point sur la classe Ulysse : Mme To Kong nous informe d’un projet pour faciliter la communication entre les élèves et les éducateurs. Un tableau interactif serait installé dans la cour avec des images relatifs à cet environnement. Le même système d’imagerie pourrait être envisagé à la cantine.
  + Pas de nouveauté à propos de l’ouverture de la 8e classe de maternelle.
* Menus à thème à venir :
  + Avril : Le Mexique/développement durable (produits locaux + miel MACAMELI)

Le miel MACAMELI étant trop onéreux, il a été décidé que les yaourts locaux seront servis natures. Du sucre sera distribué à la demande.

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

Mme Hamel a contacté l’association (animation en parallèle ?).

* + Juin : Sirtaki danse du monde
  + Juin : menu Burkinabé à mettre en place. Mme Hamel fera le point avec l’association KOUILA pour fixer une date pour une animation. Le menu sera réalisé ce même jour.

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

* Quelques remarques ont été prises en compte.
* Validation date + contenu des menus commerce équitable et Sirtaki.
* Validation de deux menus plaisir (cordon bleu, cheeseburger).
* Appellation des laitages : pas de précision sur les menus si « nature » ou « sucré ». Les élèves peuvent désormais choisir entre les deux types de laitages.

**Enquête de satisfaction :**

* Dépouillement de l’enquête de satisfaction réalisée ce jour.
* Mme GOUDARD transmet à l’ensemble des personnes présentes, à la commission restaurant et au dépouillement, la synthèse de l’enquête.

**Prochaine commission Restaurant, prévue le**

* Le mercredi 6 juillet 2022 de 14h à 15h= > salle du restaurant.