

Compte rendu Commission Menus Restaurant Scolaire de Lentilly Du 07 DECEMBRE 2022

Présents :

- **Mme HAMEL**, Responsable du service scolaire, Mairie de Lentilly
- **Mme RUSCIO**, Chargée de missions développement durable, Mairie de Lentilly
- **Mme KESMEDJIAN**, Parents d'élèves FCPE
- **Mme JUILLET**, Parent d'élèves LIPE
- **Mme MAURICE**, Cheffe gérante 1001 Repas
- **Mme GRANJON**, Diététicienne 1001 Repas
- **Mr SAPIN**, Responsable de secteur 1001 Repas
- **Mr PERRETTE**, Directeur régional 1001 Repas

Déroulé de la Commission

- Retour sur la précédente période et remarques
- Validation sur le cycle de menus janvier et février 2023

Retour sur la période passée et le dernier compte rendu

Point sur les menus :

- L'entrée de feuilles d'endives servies avec la sauce crudité à côté n'a pas fonctionné : les élèves ont consommé davantage la sauce avec du pain, plutôt que les endives elles-mêmes.
⇒ **Cette présentation ne sera pas réitérée.**
- Le menu USA a été très apprécié par les élèves.
- Il est arrivé qu'il n'y ait plus assez de pain lors d'un service. La quantité habituelle de pain avait été commandée et mise à disposition. On compte 40g de pain pour un élève de classe élémentaire.
La consommation de pain varie suivant le menu du jour (ce jour-là, repas végétarien avec des falafels).
- Retour de parents sur les produits laitiers : des élèves n'aiment pas le fromage sec et ne consomme donc pas de produit laitier en tant que tel.
⇒ Nous proposons chaque jour fromage sec ou laitage, en alternance, conformément à la fréquence réglementée et obligatoire.

Focus sur le repas végétarien :

- Retour du fils de Mme JUILLET, élève de CM2, présent en début de commission : a moyennement apprécié les falafels servis en plat végétarien ; de façon générale, n'identifie pas les menus végétariens lors des repas (menu non consulté en amont).
- Mme HAMEL précise qu'il y a moins de questions des élèves sur le repas végétarien par rapport au début.
- Mme KESMEDJIAN demande si une alternative est prévue pour les enfants végétariens.
⇒ Il n'y a pas d'alternative proposée. Les élèves consomment l'accompagnement prévu au menu.
- Question de Mme RUSCIO sur la fréquence et la nature du plat protidique de substitution.
⇒ Un plat alternatif, à base d'œufs ou de poisson, est prévu pour les élèves ne consommant pas de viande.

Point sur l'organisation :

- Difficultés au niveau de l'affluence des élèves : afflux important notamment à l'arrivée et au débarrasage qui encombre momentanément les pôles concernés.
- Le fonctionnement en Zéro Gaspi' est apprécié par les élèves de CP qui font « comme les grands ». Un accompagnement reste nécessaire les premiers mois de l'année scolaire. Les élèves acquièrent progressivement de l'autonomie et davantage d'aisance par la suite. Une véritable évolution est généralement visible par le personnel encadrant en cours d'année scolaire.

Validation des menus janvier / février 2023

- Prise en compte de remarques.
- La galette des Rois sera servie le vendredi 6 janvier.
- Menu chinois le jeudi 19 janvier.
- Repas Chandeleur le jeudi 02 février.
- Il a été convenu que le menu allemand sera réalisé au retour des vacances de février.

Menus à thèmes à venir :

- Menu allemand fin février.
- Repas Burkinabé allié au Commerce équitable, le 11/05.
- Journée du miel, à programmer dans la semaine du 15/05. Un producteur interviendrait en parallèle auprès des élèves.

Prochaine commission le 25/01 à 14h.