

Le 16/10/2024

DIRECTION DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENFANCE

**Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Jeudi 26/09/2024 – Cuisine Centrale**

PARTICIPENT A LA REUNION :

Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET	Martine	Adjointe au Maire	Déléguée à l'Education (excusée)
GOUREVITCH	Sophie	Directrice Adjointe	Education/Enfance
LOTIEFF	Valérie	contrôleur gestion	DSP Restauration/Ville de Rueil
BARWICKI	Anne	contrôleur qualité	DSP Restauration/Ville de Rueil
GLORIAN	Pascale	Responsable de l'équipe Technique	École Jean de la Fontaine
MIKOLAJCZAK	Eric	Directeur de la cuisine centrale	SCOLAREST/Cuisine Rueil
BOUKAHILAT	Mélanie	Responsable service client	SCOLAREST/Cuisine Rueil
MARTINEL	Steffi	diététicienne	SCOLAREST
ROQUET	Delphine	FCPE	TRIANONS
OUZZAOUIT	Samira	PERM	CAMUS
GUILLEMETTE	Laure	FCPE	MONET
CHEDAILLE	Aymeric	PERM	SAND
LAUGA	Thiphaine	PEEP	Présidente
PIQUET	Marion	PEEP	TRIANONS
ETALOUKI	Fatiba	PEEP	MALMAISON
ABED	Djamila	PEEP	CAMUS
MONTEIRO	Sandra	PEEP	BONS RAISINS

Ordre du jour :

1. Introduction / Tour de table
2. Bilan des biodéchets (présentation sur le diaporama)
3. Bilan EGALIM et achats responsables (présentation sur le diaporama)
4. Questions des parents
5. Lecture des menus de novembre et décembre 2024

1. TOUR DE TABLE

Introduction de Sophie GOUREVITCH

La mise en place du contrat et de ses engagements s'est bien déroulée durant l'année 2023/2024.

Nous notons une bonne expérimentation lors de la mise en place des bacs inox. Pascale Gloriant précise que son équipe est satisfaite. Les enfants sont servis à l'assiette en maternelle, ce qui génère une plus grande proximité avec les enfants lors du service.

2. PESÉES DES DECHETS (DIAPORAMA)

Les biodéchets sont collectés 1 à 2 fois par semaine sur les écoles par Les Alchimistes. Le suivi des collectes de d'octobre à aout 2024 (voir diaporama) démontrent un ratio de déchets de 65gr alors que l'ADEME évalue la moyenne nationale à 120gr.

Nota = une fois les containers Bio déchets pleins, les surplus sont jetés avec les ordures ménagères sur certaines écoles. Cela peut fausser certains résultats des pesées.

Une partie du compost est distribuée aux centres de loisirs

3. BILAN EGALIM ET ACHATS RESPONSABLES

Voir Diaporama

4. QUESTIONS DES FÉDÉRATIONS

QUESTIONS ET REMARQUES DES FÉDÉRATIONS	RÉPONSES
Construction des menus	La structure des menus est élaborée par la diététicienne SCOLAREST sur la base des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et de l'arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Le GEMRCN définit le nombre de plats servis au cours du repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée en fonction de l'âge des consommateurs.
Le persil présent sur certains plats peut déranger les enfants.	Nous avons noté une amélioration des assaisonnements depuis l'arrivée de la société Scolarest. Le persil est intégré avec parcimonie pour relever les plats et améliorer le goût. Une attention est également portée en commission technique sur l'appréciation des plats servis. Nous pouvons ainsi, si besoin, ajuster les recettes.
Jour de la rentrée scolaire : proposer un menu plaisir aux enfants	Nous prenons en compte cette demande des parents.
Visites parents sur le temps de la restauration scolaire	Priorité en début d'année aux nouveaux membres de la commission des menus. Début des visites en octobre, 2 fois par mois, 1 parent par fédération.
Enfants qui ne mangent pas de viande	Le service de restauration collective n'est pas en mesure de proposer deux choix de plats. Un repas unique est prévu pour plusieurs raisons : <ol style="list-style-type: none"> 1. Diminution du gaspillage alimentaire : lors de repas végétarien, les bio-déchets sont plus importants. 2. Le double choix suppose un surcroit de travail

	pour les agents des offices. 3. L'équilibre budgétaire du contrat travaillé sur un plat unique.
Quel est le temps passé à table en moyenne	15mn
Est-ce que les enfants pourraient participer à des conceptions de menus	Oui, c'est envisageable et nous allons le proposer en 2025.
Visite de la cuisine centrale	Nous proposerons une visite aux membres de la commission des menus au cours du 1 ^{er} trimestre 2025

5. PRÉSENTATION DES MENUS DE NOVEMBRE ET DECEMBRE 2024

Prochaines réunions les 12 /12/2024 / Cuisine centrale