

Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Jeudi 19 février – cuisine centrale

PARTICIPENT A LA REUNION :

Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET (excusée)	Martine	Adjointe au Maire	Education et enfance / Ville
GOUREVITCH	Sophie	Directrice	Education et Enfance / Ville
BARWICKI	Anne	Contrôleur DSP restauration	DSP Restauration / Ville
SALAMON	Valérie	Contrôleur qualité restauration	DSP Restauration / Ville
SICART	Guylaine	Responsable de l'équipe Technique	École JAURES/ Ville
GRALL	Kevin	Responsable restauration	École JAURES / Ville
TEIXEIRA	Eric	Directeur	SCOLAREST
JEAN	Camille	Diététicienne	SCOLAREST
BOUKAHILAT	Mélanie	Responsable Client	SCOLAREST
ETALOUKI (excusée)	Fatiha	PEEP	LA MALMAISON
RENINGER	Jean Cédric	PERM	LA MALMAISON
OUZZAOUIT (excusée)	Samira	PERM	CAMUS
CAPGRAS	Isabelle	PERM	MARTINETS
LESOURD	Hélène	FCPE	TRIANONS
ROQUET	Delphine	FCPE	TRIANONS
CHEVIN	Sébastien	PERM	SAND

Ordre du jour :

- ▶ **Introduction / tour de table**
- ▶ **Biodéchets année scolaire septembre 2025 – janvier 2026**
- ▶ **Projet en cours**
- ▶ **Questions des fédérations**
- ▶ **Lecture des menus d'avril à début juillet 2026**

Biodéchets année scolaire septembre 2025 – janvier 2026

Un bilan des biodéchets est présenté par diaporama : il a été réalisé en fonction des données récoltées par les Alchimistes (société qui récolte 1 à 2 fois par semaine les biodéchets pour les transformer en compost) et en fonction des effectifs

Les biodéchets comprennent tous les déchets alimentaires à l'issue du repas (les os, les peaux des fruits sont comptabilisés)

Il se peut également que des déchets soient déposés dans les bacs ordinaires, ces chiffres sont donc à pondérer.

Projet en cours – laitage sans sucre

Faisant suite à une demande des parents d'élèves élus à la commission des menus, un test a été réalisé dans deux écoles afin d'apprécier le degré d'acceptation des élèves de maternelle à consommer des laitages naturels, sans stick de sucre (Cf. détails sur le diaporama).

Suite à ce premier test, la ville propose de ne plus servir systématiquement le sucre à l'ensemble des élèves de maternelle – quid des enfants qui ne consomment pas le laitage sans sucre ? Demande aux parents de réfléchir à la suite à donner à cette expérimentation, – à voir lors de la prochaine commission

Ateliers « fruits et légumes de saison » et « manger avec les 5 sens »

Les ateliers se poursuivent : ils sont menés le mercredi, pendant les vacances et également pendant la pause méridienne scolaire.

Questions des fédérations

Cf. questions en p.j.

Lecture des menus d'avril à début juillet 2026

Les menus d'avril à début juillet ont été ajustés en prenant en compte certaines remarques des parents (cf. menus en p.j.)

Prochaines dates des visites de cantine :

09 04 2026	TRIANONS
16 04 2026	MONET
28 05 2026	LA MALMAISON
04 06 2026	BONS RAISINS
09 06 2026	FERRY
19 06 2026	CAMUS

Prochaine commission des menus : jeudi 4 juin 2026 à la CC