

QUESTIONS

Est-il bien prévu qu'il y ait de nouveau 10 animations (avec décorations des salles de réfectoire, pas uniquement des fanions comme à Pâques) pour l'année scolaire prochaine 2026-2027 ?

Il serait intéressant de pouvoir faire participer, de manière très ponctuelle, des enfants (plutôt niveau CM) à l'élaboration de menus. Cela pourrait être l'occasion, à travers ce projet de classe, de leur faire passer quelques messages nutritionnels. Est-ce un projet qui pourrait être mis en place l'année prochaine ?

Pourriez-vous nous préciser quel est le délai de commande des sandwichs pour les centres aérés ? Nous avons le sentiment que ces commandes sont faites souvent très en amont, avec une absence complète d'information sur la météo le jour du pique-nique et/ou sur la disponibilité d'un car de la ville, entraînant donc parfois les enfants à manger leur sandwich dans la cantine. Pourquoi le délai de prévenance de 7 jours qui s'applique aux familles pour réserver/annuler les repas ne s'applique pas pour les sandwich réservés par le centre aéré ?

Quelle est la composition (en dehors du sandwich) des repas pique-nique servi aux enfants ?

La trajectoire impulsée par Rueil sur le taux de produits bio servis aux enfants (objectif : 24%) semble peu ambitieuse en comparaison d'autres villes, comme par exemple Paris, qui vise 75% de produits labellisés biologiques d'ici 2027

REPONSES

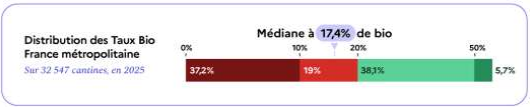
Les kits d'animation sont bien commandés pour la rentrée 2026

Lors d'une visite de la cuisine avec les enfants, nous avons pris le temps de faire une lecture des menus du cycle à venir pour leur demander leur avis. Les enfants ont bien accueilli cette initiative. Les suggestions faites n'ont pas pu être intégrées au menu en raison de l'incompatibilité à l'équilibre alimentaire. Les messages nutritionnels sont passés lors des ateliers dispensés par notre service, des réflexions sont en cours pour proposer d'autres thématiques.

Les sandwichs sont proposés uniquement lors des journées en centre de loisirs et sont associés à des activités. Le planning des activités est réalisé au plus tard un mois avant les vacances, et indépendamment de la météo.

Composition PN
Midi: sandwich, chips, produit laitier et fruit (fruit frais, compote...)
Goûter: produit céréalier, fruit (fruit frais, compote...)

Notre contrat prévoit un taux de produit bio de 20% conformément à la loi EGAlim les 3 premières années du contrat et atteindra 30% en 2033. En 2025, les menus comptabilisent 22% de produits bio soit 2% de plus que ce que prévoit la réglementation. La ville de Rueil se positionne au dessus de la médiane française qui se situe à 17,4%.



Pourquoi les féculents servis (riz/pâtes/...) sont-ils systématiquement blancs, alors que le chapitre 2.1 du rapport du GEMRCN indique : « En ce qui concerne les féculents, il faut favoriser les légumineuses (lentilles, haricots rouges, flageolets, pois chiches,...), les produits céréaliers complets ou semi-complets (pain, riz complet, semoule de couscous semi-complète, boulgour, blé, ...), et les pommes de terre. Tous ces aliments sont riches en fibres, mais aussi en glucides complexes comme l'amidon? »

Pourquoi le pain proposé est-il systématiquement du pain blanc classique (morceau de baguette), alors que le chapitre 4.1.1.3 du rapport du GEM-RCN indique : « Il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc, tels que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres, minéraux et vitamines. Que ce soit pour prévenir les maladies de l'appareil gastro-intestinal, les affections cardiaques, le cancer, le diabète, ou pour contribuer au contrôle du poids corporel, la consommation de céréales complètes est recommandée. De nombreux pays le font, tels que la Grande-Bretagne, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, les États-Unis, l'Australie, la Grèce et le Canada. En France, dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS), la consommation de céréales complètes est recommandée dans les campagnes d'information et d'éducation des consommateurs et des professionnels de santé (« La santé vient en mangeant et en bougeant »). » ?

La variabilité des « fruits de saison » semble assez limitée, les oranges, kiwi et pommes revenant quasiment systématiquement. Les premières (et seules) fraises servies aux enfants l'ont été le jeudi 21 mai, alors que cette année la production de fraise est abondante et a démarré tôt, dès début avril

De nombreux soucis de facturation nous sont encore remontés (mail automatique de mise à disposition d'une facture sur l'espace citoyen reçu mais facture non disponible, quotients familiaux non mis à jour, ...). Quelle est la stratégie de Scolarest pour améliorer les choses sur le moyen terme?

Lors du dernier conseil d'école des Triansons, Madame Mayet a évoqué l'idée de soumettre à nouveau la question aux parents de repasser à du 50% légumes 50% féculents pour les garnitures. Que proposez-vous, pour avancer sur ce sujet ?

Nous avons reçu des remontées de parents indiquant que leurs enfants (en particulier en classe de CM) se plaignaient d'avoir encore faim après avoir mangé l'intégralité de leurs repas. Il nous semble important de pouvoir adapter les quantités aux besoins de chaque tranche d'âge, les élèves de CM ayant des besoins supérieurs à ceux de CP et CE1 par exemple. Le fait que du rab ne soit pas systématiquement proposé ne permet pas de répondre à cette problématique. Comment avancer sur ce sujet ?

Des enquêtes de satisfaction ont été menées ces derniers mois dans deux écoles, pourriez-vous nous présenter les résultats ?

Le programme européen « Lait et fruits à l'école » permet de subventionner la distribution de produits laitiers naturels et de fruits dans les écoles. Cette source de financement a-t-elle déjà été étudiée par la mairie/Scolarest pour réduire la facture des familles et/ou améliorer l'offre aux enfants ? Si oui, pourquoi n'a-t-elle pas été retenue ? Si non, pourquoi ne l'envisagez-vous pas ?

Suite à nos discussions lors de la précédente commission menus, nous avons sollicité les représentants de parents d'élèves des différentes écoles de la ville dans lesquelles la PERM est présente pour connaître la position des parents vis-à-vis de la généralisation de la distribution de yaourts natures sans sticks de sucre. Il ressort de cette consultation une très grande majorité de parents favorables à cette généralisation pour les classes de maternelles. La PERM est donc favorable à cette généralisation. Quel pourrait être le calendrier de mise en place ?

Lors des grèves, l'ensemble des élèves de la ville est parfois pénalisé alors qu'un faible nombre d'élèves est réellement impacté par les grèves. De plus, les raviolis ne suffisent pas en repas de secours, les enfants ont faim après avoir fini leur plateau !

Les légumineuses sont déjà proposées aux enfants. Les féculents complets ou semi-complets ne sont pas référencés dans la centrale d'achats de Scolarest qui a fait une demande de dérogation. Cependant, par expérience, ces produits sont généralement moins appréciés et donc moins consommés par les enfants.

Le pain traditionnel est proposé le midi pour satisfaire au plus grand nombre, quelques pains spéciaux (campagne, aux céréales) sont proposés au goûter (peu appréciés).

Cette remarque a été remontée à Scolarest et plusieurs services de fruits de saison ont été proposés depuis : abricots, melon, fraises, nectarine.

Suite à un bug informatique, le montant des factures était visible sur la plateforme mais les factures n'étaient pas téléchargeables, SCOLAREST informe que le problème a depuis été résolu.

Les visites de cantine et l'enquête confirment le rejet des légumes par les enfants, et même si ils sont servis en petite quantité, ils sont souvent laissés dans l'assiette par les enfants. Selon l'évolution de la consommation, un sondage pourrait être mené à mi-contrat pour confirmer la proportion légumes / féculents.

Le grammage du GEMRCN ne fait pas cette différenciation par tranche d'âge, les visites de cantine montrent que ce qui reste une fois l'ensemble des enfants servis est systématiquement proposé aux enfants qui le souhaitent.

Cette démarche a déjà été réalisée à Rueil et abandonnée suite à la lourdeur administrative vs les gains reçus. Les démarches ont été allégées depuis peu ce qui a encouragé la mairie à les reprendre sur une période de test qui débutera à la rentrée.

Suite à l'expérimentation et aux discussions lors de la précédente commission, nous avons envoyé une note aux agents afin de stopper l'ajout systématique du sucre dans le laitage des enfants en maternelle. Le sucre est proposé aux enfants qui le demandent et pour qui la consommation du laitage en dépend.

La mise en place du repas de secours dépend de plusieurs paramètres (date, jour de la semaine, personnel concerné (agent, enseignant, animateurs))