



COMPTE-RENDU COMMISSION CANTINE DU 08 FEVRIER 2024

PRESENTS

Mme Jennifer DEVAUX, Mme Sandrine MADDALENA et Mr Philippe GUTIERREZ
(Parent(s) d'élève(s)),
Mme Laurianne GUILLOUET (Responsable Commerciale Sud-Est Traiteur),
Mme Valérie TURCO (Responsable Cantine),
Mr Stéphane HORTA (Adjoint Administratif aux Affaires Scolaires),
Mme Mireille BOUCHE (Adjointe aux Affaires Scolaires).

POINTS ABORDES

1) Décryptage de la loi EGALIM (obligation) :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture Bio
- 1 menu végétarien par semaine
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Interdiction du plastique à usage unique (barquettes de cuisson)
- Affichages sur la qualité des produits (Label Rouge, AOP, IGP, Bio, ...)

2) Grammage :

- La loi EGALIM impose désormais la mise en place d'actions anti-gaspillage :
100 gr/enfant pour les légumes
150 gr/enfant pour les féculents

3) Elaboration des menus :

La diététicienne de notre prestataire Sud-Est Traiteur élabore et planifie des repas pour 20 jours en alternant légumes et féculents et en veillant au respect des grammages, à la diversité des aliments et à l'équilibre nutritionnel, ainsi qu'à la saisonnalité des fruits et des légumes.

4) Sauces :

Une proposition d'amélioration des sauces quelques fois « fades » a été proposée : ajout de quelques épices afin de rehausser le goût.

5) Menu Végétarien

Les aliments composants les menus végétariens ne sont pas assez variés.

PAROLE AUX ELEVES DE L'ÉCOLE ELEMENTAIRE

Douze enfants délégués de l'école ont demandé à leurs camarades de la classe de Mme Granchi d'élaborer un questionnaire. Son objet étant de soumettre au prestataire Sud-Est Traiteur et à la Mairie des idées sur l'amélioration de la qualité des repas.

Nombre de questionnaires rendus : 105

Les questionnaires remplis par les enfants sont envoyés au prestataire Sud-Est Traiteur.

Mettez une note entre 1 et 10 sur la qualité des repas de la cantine :

- Notes entre 1 à 5 = **35,24%**
- Notes entre 5 à 10 = **64,76%**

Question : Quels sont les plats que vous aimeriez manger ?


Frites, Chips, Burgers, Cannellonis, Kebab, Poulets frits, Œufs durs/mimosa, Charcuterie, ...

Question : Quels sont les plats que vous aimeriez manger plus souvent ?

Nuggets, Spaghettis Bolognaise, Pizzas, Gnocchis, Tartiflettes, Omelettes, ...

VISITE DES CUISINES DU PRESTATAIRE

Le prestataire Sud-Est Traiteur propose la visite de ses cuisines.

Ce pictogramme  visible sur les menus indique que la préparation du dessert est réalisée dans le nouvel atelier « pâtisserie » du Chef, au sein même des locaux du prestataire.

