



COMPTE-RENDU COMMISSION CANTINE DU 04 MARS 2025



PRESENTS A LA COMMISSION CANTINE

- Mme MADDALENA, Mme PESENTI, Mr GUTIERREZ (*Représentants des parents d'élèves*),
- Mme ROUSSEL, Mr JEAN (*Parents d'élèves*),
- Mme GUILLOUET, Mme ALIBERT (*Responsable et diététicienne Sud-Est Traiteur*),
- Mr HORTA (*Adjoint Administratif aux Affaires Scolaires*),
- Mme VELAY, Mme MECA (*Conseillères municipales*),
- Mme BOUCHE (*Adjointe aux Affaires Scolaires*).

PRESENTATION ET FONCTIONNEMENT DE LA CANTINE

La cantine municipale de Saint-Quentin-la-Poterie comprend une cuisine, trois réfectoires dont un réservé aux élèves de l'école maternelle.

Les repas préparés par le prestataire « Sud-Est Traiteur » sont livrés en liaison froide puis réchauffés dans notre cuisine.

Le service de la cantine s'organise ainsi :

- Un premier service de 12h00 à 12h45 (en moyenne 135 élèves) pour les écoles maternelle (PS, MS, GS), primaire (CP, CE1) et pour les 3 cycles de l'école Sainte-Famille
- Un second service de 12h45 à 13h30 (en moyenne 62 élèves) pour l'école primaire (CE2, CM1 et CM2)

Le taux d'encadrement est : 1 adulte pour 10 enfants de moins de 6 ans et 1 adulte pour 14 enfants de plus de 6 ans.

FREQUENTATION CANTINE (AU PLUS FORT)

- 79 % des élèves de l'école maternelle
- 80 % des élèves de l'école primaire
- 77 % des élèves de l'école Sainte-Famille

QUESTIONS DES PARENTS / REPONSES DU PRESTATAIRE

QUESTIONS DES PARENTS	REPONSES DU PRESTATAIRE
« Peut-on augmenter les grammages pour les plus grands (à partir des CE2) ? »	« Pour votre commune, vous avez actuellement un grammage unique « grand » qui est un grammage « élémentaire » ; ce grammage est règlementé en restauration scolaire par le GRCN ; ce dernier nous impose un grammage par catégorie d'enfant. »

	<p>Sachant que c'est le grammage « élémentaire » qui est appliqué, les enfants de « maternelle » sont sur-grammés ; ce « surplus » peut être donné aux élémentaires »</p>
<p>« Les repas à thèmes ne sont pas toujours appréciés par les enfants »</p>	<p>« Les repas à thèmes sortent de « l'ordinaire » ; ce sont des repas pour généralement éveiller les goûts. Nous sommes conscients que certaines épices ou associations peuvent être « dérangeantes » pour les enfants mais cela est occasionnel.</p> <p>Pour les menus à thèmes nous avons la galette des rois pour la chandeleur, les nems ou samoussa, avec sauté de porc au caramel + dessert noix de coco.</p> <p>Pour mardi gras : beignets au chocolat ;</p> <p>La semaine des saveurs nous est imposée donc nous avons une nécessité de faire des repas avec des « repas particuliers » qui je conçois peuvent être compliqués pour les enfants »</p>
<p>« Pourquoi les repas végétariens sont trop répétitifs et identiques ? »</p>	<p>« Les repas végétariens sont compliqués à faire appréciés des enfants ; nous essayons au mieux de pallier avec les retours des clients et les possibilités de production au niveau de la cuisine centrale ; en effet, de nombreuses recettes de repas végétariens ne sont pas réalisables en cuisine centrale.</p> <p>De plus l'appréciation des enfants diffère véritablement d'une commune à une autre (exple : les nuggets de blé peuvent très bien être manger sur une commune et pas du tout sur une autre) ; Nous essayons de contenter tout le monde »</p>
<p>« Pourquoi il n'y a pas des féculents tous les jours ? Est-il possible de rajouter du pain ? »</p>	<p>« Etant en repas 4 composantes, effectivement, le féculent peut être retiré du repas.</p> <p>Au niveau des plans alimentaires nous avons l'obligation de mettre en accompagnement 10 féculents et 10 légumes sur 20 repas ; il en découle que lorsqu'il y a un légume en accompagnement, il y un féculent en entrée.</p> <p>Le fait d'être en 4 Composantes au niveau du repas, la diététicienne retire un élément, en fonction de la composition du repas, l'entrée, le laitage ou le dessert. Cette composition de repas fait qu'il peut effectivement ne pas y avoir de féculent sur le repas.</p> <p>Concernant l'ajout de pain sur certain jour, personnellement nous ne pouvons pas nous prononcer sur ce point car c'est la commune qui gère cet élément ; Cependant, j'attire votre attention sur le fait que même le grammage du pain est « réglementaire » au niveau de la</p>

	restauration scolaire, à savoir 30g pour les maternelles et 40g pour les élémentaires »
« Pourquoi les sauces sont trop liquides ? »	<p>« Sur ce point, le fait d'être en liaison froide peut effectivement « délier » les sauces, c'est ce que nous appelons le « déphasage » ; c'est un phénomène que nous retrouvons à titre personnel lorsque nous cuisinons et que les plats sont au réfrigérateur.</p> <p>En cuisine centrale, lorsque les repas sont cuisinés, ils doivent passer de plus de 63°C à 3°C en moins de 2h, afin de produire un « choc thermique » pour garantir une hygiène parfaite. C'est le principe de la liaison froide. Ce refroidissement rapide fait effectivement délier certaines sauces.</p> <p>Après réchauffe, il faut juste remuer un petit peu la sauce afin qu'elle reprenne sa « nature » initiale.</p> <p>De plus, sachez que la sauce est un élément essentiel pour la remise en chauffe ; en effet, cela permet à l'aliment de ne pas sécher lors de la remise en chauffe pendant minimum 40min »</p>
« Mon enfant trouve que certains plats sont trop épicés mais pas assez salés ? »	<p>« Les épices dans les plats sont plus ou moins appréciées des enfants ; cela provient principalement de l'éducation alimentaire.</p> <p>Dans la restauration scolaire, nous avons l'obligation de mettre le moins de sel possible dans les plats, voire pas du tout ; donc afin de ne pas avoir des repas « fade » comme cela nous a été remonté sur certaines communes (dont la vôtre), nous essayons de donner du goût avec des épices ; il est bien évident que nous faisons très attention à ce que cela ne soit pas trop épicé et au goût des enfants.</p> <p>De plus, cela nous permet également de donner un petit peu de variété dans des aliments « basiques ».</p> <p>Pour exemple, nous pourrions servir des haricots verts nature, qui n'auraient aucuns goûts mais nous préférons les accompagner d'ail et de persil ; les enfants les apprécient fortement. Lorsque nous les avons essayés nature, il y a 2 ans, nous avons eu beaucoup de retours négatifs.</p> <p>Si vous le souhaitez nous pouvons vous mettre à disposition des petits sachets de sel mais j'attire votre attention sur le fait que cela est compliqué à gérer et que normalement vous n'auriez pas besoin d'en faire rajouter.</p> <p>Je conçois aisément que suivant les habitudes alimentaires de chacun, cela puisse être compliqué, nous faisons notre maximum pour contenter tous nos clients. »</p>

	Je conçois aisément que suivant les habitudes alimentaires de chacun, cela puisse être compliqué, nous faisons notre maximum pour contenter tous nos clients. »
« Peut-on avoir du potage en hiver »	« L'équipement de la cuisine municipale ne permet pas de répondre à cette demande pour un effectif aussi important »

Les effectifs étant aujourd'hui élevés (en moyenne 200 enfants / jours), notre cuisine municipale n'est pas adaptée à la préparation des repas sur place.

En revanche, la CCPU mène une réflexion sur la création d'une restauration collective pour les écoles, collèges et lycées de la Communauté de Communes.

PAROLE DONNEE AUX ENFANTS

Après un échange avec les enfants, nous leur avons demandé de s'exprimer sur les repas.

- 1) Sont appréciés :
Les sauces salade et salade Iceberg, émincés de poulet, steaks/boulettes de bœuf, purées, pâtes, cordons bleus, nuggets, feuilletés fromage, pizzas, pain
- 2) Leurs remarques :
 - « Nous voulons des repas plus simple » (ex. purée, saucisses, pâtes avec sauce et/ou fromage)
 - « Nous trouvons les sauces trop liquides »
 - « Nos plats sont parfois trop épicés »
 - « Des plats manquent de sel »

VISITE DES CUISINES DU PRESTATAIRE

Le traiteur propose la visite de ses cuisines et ateliers.

Des desserts (et quelques fois des cakes salés) préparés par le chef dans les ateliers sont fréquemment proposés aux menus.

MESSAGE AUX PARENTS D'ELEVES

Nous sommes à l'écoute des enfants et des parents pour améliorer le service et le fonctionnement de la cantine.

Les prestataires ont des contraintes et des obligations pour de la construction des menus, au niveau des produits alimentaires, au niveau de l'hygiène et au niveau des productions...

Néanmoins, notre prestataire a tenu compte des souhaits des enfants formulés lors d'un questionnaire organisé par leur soin.

Après lecture du questionnaire, le prestataire a entendu les suggestions des enfants. Celles-ci nous ont permis d'apporter des réponses comme :

Davantage de nuggets aux menus mais aussi plus de sauce bolognaise, de la tartiflette, plus de pizza, plus de pâtes, et en accompagnement plus de ketchup, de mayonnaise et de gruyère râpé.

