



Compte-rendu de la Commission des menus du jeudi 14 janvier 2021 en visio-conférence

Présents :

Mme Claude FAVRA, Maire-adjointe à la Famille, à la Parentalité, à la Petite Enfance et au Bien vieillir
Mme Marie COLAVITA, Maire-adjointe à la Vie scolaire, aux Apprentissages périscolaires et au Bien-être à l'école

Mme Valérie MOUNIN, Directrice du Service Education de la ville de Montrouge

Mme DOUBANTON, Directrice école Aristide Briand

Mme Sandra FLEURY, Directrice Clients SCOLAREST (le prestataire restauration scolaire)

Mme Hannelore SEARLE-PAGE, Parent d'élève école Buffalo

Mme Anna MALACORE, Parent d'élève école Buffalo

Mme Mathilde SVAB, Parent d'élève école Rabelais

Mme SUKHANOVA, Parent d'élève école Rabelais

Mme VAROTEAUX, Parent d'élève école Aristide Briand maternelle

Mme Julie CLERC, Parent d'élève PEEP Montrouge

Mme Chiara PALAZZO, Parent d'élève FCPE Montrouge

Durée totale de la réunion : 1h36.

Mme FAVRA, ouvre la séance à 18h15 en remerciant toutes les personnes présentes.

Mme MOUNIN détaille l'ordre du jour :

- ⇒ Bilan de la prestation SCOLAREST depuis la dernière Commission des menus.
- ⇒ Analyse et finalisation des menus proposés pour la période du 1^{er} Mars au 30 Avril 2021.

Remarques et questions des représentants des parents d'élèves :

Mme SVAB demande pourquoi au cours des derniers mois plusieurs fois les menus affichés ont été changés, rayés à la main et corrigés.

- Madame MOUNIN nous explique que ces corrections ont eu lieu à cause d'un retard d'ouverture du site de production SCOLAREST, suite auquel la production a dû être adaptée, d'où les changements des entrées et des desserts.
- Mme FLEURY assure que les travaux continuent et que bientôt la production reprendra comme convenu.
- Mme MOUNIN demande à SCOLAREST de communiquer aux écoles les changements par le biais d'internet dès que possible, c'est primordial que les écoles sachent ce que les enfants vont manger.

Mme Julie CLERC met en évidence qu'à cause des consignes sanitaires, les enfants ont moins de temps pour manger. Ce qui fait que d'une part les enfants mangent moins, et d'autre part il-y-a plus de gaspillage de nourriture. Elle signale aussi que certains parents trouvent que les repas végétariens sont trop épicés pour les enfants des maternelles et que le soja n'est pas trop apprécié par les enfants.

- Mme MOUNIN répond que c'est vrai, il y a malheureusement moins de temps pour manger, la remarque a déjà été remontée. Nous vivons au fil des annonces gouvernementales avec des consignes sanitaires très contraignantes, de ce fait nous avons dû effectuer un décalage du service. La Mairie essaye de faire au mieux, mais le temps de la pause méridienne est de 2 heures et la priorité aujourd'hui est le côté sanitaire.

Selon les retours qui ont été faits à la Mairie, le steak de soja a été plutôt apprécié. A savoir aussi que dans les boulettes de soja il y a très peu de soja. Ils n'ont pas reçu de retours négatifs jusqu'aujourd'hui concernant le soja.

Concernant les repas végétariens, SCOLAREST est toujours à la recherche de nouvelles recettes et dans l'expérimentation, car ce sont des repas nouveaux. Chaque recette est testée plusieurs fois avant d'être approuvée et proposée dans le menu. SCOLAREST a fait goûter plusieurs plats à certains représentants de la Mairie et des parents, mais pour le moment une nouvelle rencontre de dégustation n'est pas envisageable. Mme MOUNIN, qui a participé à ces dégustations, dit qu'il y avait des plats intéressants et des choses à améliorer. SCOLAREST continue ses recherches et proposera des dégustations dès que ça sera à nouveau possible.

A la demande sur l'origine du soja proposé dans les menus, Mme MOUNIN répond que le soja utilisé n'est pas OGM, car le cahier de charge est très strict à ce sujet.

Pour les repas végétariens, il est proposé le couscous avec pois chiches ; il sera intégré dans les prochains menus.

Une Commission du bien-manger est mise en place par la ville de Montrouge. Cette nouvelle Commission discutera probablement aussi de l'ensemble des produits qui sont dans le cahier des charges restauration scolaire entre la Mairie et SCOLAREST.

Remarque sur les viandes en sauce : certains enfants n'aiment pas la sauce et à cause de ça ne mangent pas la viande.

- Mme MOUNIN assure que les sauces sont servies à part et que l'on demande aux enfants s'ils en veulent ; en général les portions de sauces ne sont pas exagérées.

Sur les menus proposés, SCOLAREST a introduit des yaourts qui proviennent de la ferme Villetin (dans le 78), donc un producteur en circuit court.

Plusieurs parents ont souligné que les légumes proposés en crudité (tomates, concombres) ne sont pas de saison. Mme COLAVITA approuve.

- Pour les menus proposés dans les prochaines semaines, ils ont essayé de remplacer quelques entrées avec des légumes de saison, mais ça n'a pas été toujours possible. En tout cas, concombres et tomates ne sont pas proposés systématiquement ; il y a quand même une attention portée à cet argument.

Malheureusement les chefs de cuisine n'ont pas pu participer à cette réunion ; le format de la réunion (qui a été aussi très difficile à organiser) doit être revu.

L'ordre du jour étant épuisé, Madame MOUNIN remercie l'ensemble des membres de la Commission. La prochaine réunion de la Commission des menus aura lieu la première quinzaine de mars, la date n'a pas encore été actée, elle nous sera communiquée dès que possible.