



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

23/05/2016, 17h15 restaurant scolaire de Montizalguier

Présents :

Mme Quoniam Dourel, adjointe Enfance/Jeunesse
M Harduin, gestionnaire cuisine
M Seignier, chef cuisinier
Mme Benteyn, responsable Enfance/jeunesse
Mme Visus, directrice ALAE BO maternelle
Mme Renaudineau-Pari, diététicienne
Mme Matha, responsable petite enfance
M Lannuzel, stagiaire projet gaspillage
Mmes Maisonneuve et Lepoittevin, directrices maternelle
Mmes Chambrin, Vermorel, parents délégués FCPE
Mmes Loubeau, Authié, Amadéï parents délégués APEIU
Mme Godéas, Mme Simon Labric, excusées

ODJ :

Présentation de M Seignier Quentin, chef cuisinier, de Mme Benteyn, responsable Enfance/Jeunesse, Mme Matha, responsable Petite Enfance et de M Lannuzel, stagiaire en charge du projet gaspillage alimentaire.

1/Bilan action PNNS 2016:

- **Menus sur le site de la Mairie** en complément des menus cantine une semaine / mois de façon à veiller à l'équilibre alimentaire sur la journée.

Cette action semble méconnue. Il est nécessaire de réactiver l'information envers les parents. Cette initiative sera certainement reconduite l'an prochain.

- **Atelier cuisine BO** : cette action a été mise en œuvre dans le cadre des NAP, notamment en maternelle.

Sur les petites vacances et mercredi après-midi sur l'ALSH, cette activité est aussi présente. Elle emporte un vif succès auprès des enfants scolarisés.

Mme Dourel Quoniam rappelle que cette activité cuisine ne peut être proposée aux enfants que lorsque toutes les conditions d'hygiène et de sécurité sont respectées. Depuis ce milieu d'année scolaire, l'ALAE /ALSH Borde d'Olivier à la chance de détenir un local dédié réaménagé, pourvu en équipements et ustensiles de cuisine.

- **Petit déjeuner collaboratif** : le dernier petit déjeuner collaboratif aura lieu le 25 Mai sur l'école de Montizalguier. Les 2 premiers (BO le 20/01/16 et Belbéze le 18/03/16) ont été appréciés des enfants comme des parents. Le hall d'entrée ou les restaurants scolaires avaient été aménagés de façon à ce que chaque enfant puisse constituer son plateau en respectant l'équilibre du repas. (Table des laitages, table des céréales, table des fruits). La présence de la diététicienne a permis aux parents de recevoir certains conseils.
- Rencontre sportive 3 juin : le **gouter après l'effort** et information sur la composition de celui-ci.

Actions envisagées l'an prochain / P NNS / 2016-2017 :

- petit déjeuner auprès de certaines classes de l'élémentaire. Choix d'un niveau de classe / programme. (A voir avec les enseignantes.)
- Sport sur ordonnance
- Conseils / alimentation des femmes enceintes

2/Semaine gaspillage : 9 mai au 13 Montizalguier ; 17 Mai au 20 BO et 23 Mai au 27 sur Belbéze.

M Lannuzel explique l'objectif de son travail. Il s'agit d'établir un état des lieux ou diagnostic / gaspillage alimentaire. Des pesées ont été effectuées sur tous les restaurants scolaires pendant une semaine à tour de rôle. (Restes assiettes, restes barquettes, barquettes non entamées...) Ensuite des pistes d'amélioration pourront être proposées.

3/Action ALAE : travail sur les menus et l'équilibre alimentaire. Proposition de menus sur la 3^{ème} semaine de juin.

Lors de la commission de Mai 2015, il avait été proposé que les enfants des ALAE fassent remonter des menus. Réactivé en Janvier 2016, cette demande s'est concrétisée par des propositions de menus ou de plats sur le mois de juin. Les animateurs ALAE ont réussi à mobiliser et faire travailler les enfants sur des propositions concrètes qui ont été intégrées sur les menus de juin 2016 (3^{ème} semaine).

4/Observation et discussion autour des menus :

Quelques modifications ont été apportées sur les menus de et des précisions ont été apportées sur leur composition. Des questions d'ordre quantitatif sont posées par les parents et enseignants.

Il est rappelé que le nombre de composantes a évolué depuis le mois de mai dans le respect du plan alimentaire toutefois. Les repas ne présentent plus systématiquement 5 composantes. Cela devrait permettre d'apporter plus de souplesse et d'améliorer la qualité de certains produits (exemple fromages ou fruits). Sur les repas à plat unique (brandade, raviolis...), il a été convenu que le repas conserverait 4 composantes

Autre nouveauté, 2 fois par mois un repas à base de protéines d'origine végétale est proposé en lieu et place des protéines animales.

Les repas à thème sont conservés, Mme Benteyn précise qu'ils seront travaillés plus en amont avec le service animation.

Prochaine réunion est fixée au 22 Septembre 2016 à 17h15 sur belbéze

V Quoniam Dourel