

Compte-rendu de commission restauration

Date de la commission : Jeudi 7 novembre 2019 à 11h00

Participants :

- Pour la Mairie : Jean-Philippe Guibert, Stéphanie Pruvost, Laetitia Martin, Vanessa Bonnet Roux
- Pour ELIOR : Emilie Rousseau
- Pour les parents d'élèves : Emmanuelle Barret Favier pour la PEEP

Informations générales :

La cuisine centrale de Montereau-Fault-Yonne a fermé en juillet dernier, et a été relocalisée à Corbeil-Essonnes. Emilie Rousseau précise que c'est un réel avantage, tant au niveau de la production (matériel de cuisson) que du débit de repas (environ 30 000 repas produits chaque jour). Emilie Rousseau propose à l' élu, à la DVE et aux parents d'élèves élus qui le souhaitent d'organiser une visite de la cuisine centrale.

Emilie Rousseau nous informe que depuis le début d'année 4 additifs ont été retirés des productions et qu'une réflexion est menée, en interne, pour en supprimer 40 supplémentaires. Depuis la rentrée de septembre 2019, et conformément à la loi EGALIM (mise en place à compter du 1^{er} novembre 2019), un menu végétarien (protéines d'origine végétale) est proposé une fois par semaine. La DVE propose d'effectuer une communication aux familles sur cette mise en place.

Nouveaux aliments introduits dans cette session de menus : Raviolis de légumes, pané de mozzarella, stick végétarien sauce échalotte, bouchée orientale sauce curry ainsi qu'un nouveau cake poire/pépites de chocolat « maison ».

Début septembre, des dysfonctionnements sur le site d'Olivier Métra ont été remontés. La concertation entre les différents partenaires (Equipe Elior et agents du temps méridien) a permis un réajustement.

Modification des menus pour la période du lundi 2 décembre 2019 au vendredi 28 février 2020				
Date du menu	Menu initial	Modification opérée à l'occasion de la commission	Conformité du choix 2 au GEMRCN	Incidence sur les obligations contractuelles
Mardi 17 décembre	Dessert : poire locale/kiwi	Poire locale = 70 % Kiwi = 30 %	OUI	Aucune

Mardi 14 janvier	Entrée : jus de pamplemousse <i>pour la maternelle</i>	Remplacé par : Trio de crudités	OUI	Aucune
Vendredi 24 janvier	Accompagnement : Frites	Remplacé par : Pommes rissolées	OUI	Aucune
Jeudi 27 février	Accompagnement : Frites	Remplacé par : Pommes sautées	OUI	Aucune

Remarque :

Il a été demandé au prestataire de ne plus proposer de dosettes de sucre sur le site de la maternelle. En effet, disposé sur la table à leur entrée dans le restaurant, les enfants ont pris l'habitude de le consommer dès qu'ils s'installent à table. Le sucre sera donc servi sous contrôle d'un agent encadrant. Cela permettra également à ceux qui le souhaitent, de déguster leur yaourt nature, sans sucre.

Un essai sera fait sur les 2 autres restaurants → le but est de laisser le choix aux enfants de sucrer leur yaourt avec plusieurs options (sucre, fruits).

Sur le site de la maternelle, il a également été demandé d'éviter d'avoir 2 aliments proposés en pot (exemple : petit suisse + compote) car les enfants les assimilent comme 2 desserts.

Mme Barret demande s'il est possible de contrôler la provenance des kiwis proposés (kiwi français plutôt qu'en provenance de Nouvelle Zélande – empreinte carbone)

Date de la prochaine commission : **Lundi 3 février 2020 à 11h**