



Compte-rendu Commission Cantine Municipale du 5 mars 2015

Personnes présentes :

Gaëlle Guindeuil, Sabrina LOWINSKI, Aynhoé BORDERE, Guillaume BUGAREL, Françoise SOULIE, Claude PRION, Pascale TOUSSAINT.

Examen des menus :

Chaque menu quotidien est présenté par Guillaume, les propositions de modification ou d'adaptation ont été étudiées de manière à établir la grille définitive. Dorénavant, en complément de l'affichage sur le panneau de l'école, une diffusion sera assurée sur le site internet de la municipalité.

La trame de menus pour la période de printemps devra être modifiée car pour certains menus aucun féculent n'est proposé pendant le repas alors que cette pratique est recommandée par le plan national nutrition santé.

Guillaume propose d'intégrer une mousse framboise en tant que nouveau dessert. Il est décidé d'effectuer un test sur un repas à titre d'essai et de renouveler sur les menus d'été si ce met convient aux enfants. A titre d'information complémentaire quant à la qualité nutritionnelle, une consultation de la composition de ce produit sera faite par Pascale TOUSSAINT.

Un repas chinois sera proposé le 12 mai prochain.

Guillaume propose de faire des macédoines ou jardinières à partir de légumes surgelés au lieu d'utiliser des légumes en conserve. Il propose aussi de faire des soupes froides à partir du mois de juin. Un test sera fait et reconduit si approbation d'une majorité d'enfants.

Appréciation des repas :

Les soupes sont toujours un peu trop liquides pour les enfants de la crèche et ceux de la petite section de maternelle.

L'ajout de lentilles vertes ou blondes dans les potages ne permet pas d'obtenir une texture suffisamment fine après mixage, la présence de fragments d'enveloppes de lentilles gêne les enfants de la crèche, il a été convenu d'employer des lentilles corail en remplacement car elles ne présentent pas cet inconvénient.

Les plats ne sont pas suffisamment relevés. De manière à ne pas induire une consommation exagérée de sel il est proposé de disposer sur les tables à l'intention des enfants du second service qui le souhaitent, un moulin d'assortiment d'épices de type 5 baies permettant à la convenance de chacun de renforcer la saveur sans ajout de sel supplémentaire ;

La texture des légumes demeure trop croquante ce qui ne convient pas pour les enfants de la crèche pour lesquels des légumes fondants seraient préférables ;

La cuisson du riz convient dorénavant à tout le monde ;

Le far aux pruneaux avait une consistance trop ferme et trop compacte qui ne permettait pas une mastication optimale pour les enfants de la crèche qui n'ont pas encore une dentition complète. Une nouvelle recette assortie d'une cuisson plus douce sont demandées de manière à obtenir une consistance plus moelleuse ;

Les haricots Lingots blancs en grain ont été fort appréciés par les enfants de même que la soupe traditionnelle japonaise « ramen de bœuf » ;

Le rôti de bœuf est beaucoup trop cuit et difficile à mâcher. Il faudra veiller à assurer une cuisson de type « à point » de manière à conserver le cœur de la viande rosé et préserver sa tendreté. Sur ce type d'aliment, il n'est pas nécessaire de porter la température à cœur à plus de 63°C ;

Gaëlle a précisé que pour les petits de la crèche les plats proposés respectent les principes nutritionnels de base car ils sont moins gras, moins salés et comportent moins de sauce qu'auparavant. Les enfants apprécient.

Fonctionnement de la cantine :

Pas de cantine le 15 mai du fait du pont de l'ascension.

Il y aura enseignement scolaire toute la journée les mercredis 8 avril et 6 mai, donc une fréquentation de la cantine identique à celle des jours d'école complets.

Une démarche sera à effectuer de manière à prévoir la réalisation d'un approvisionnement en fraises et melons auprès de producteurs de la commune et celles environnantes.

Françoise Soulié déplore que les petits suisses aient été servis sans contenant pour les démouler de sorte qu'ils ont été mis dans les verres. Pascale TOUSSAINT a précisé que ce dysfonctionnement avait déjà été signalé et que dorénavant des ramequins en plastique sont mis à disposition des enfants pour ce faire de manière à permettre l'usage du verre pour boire jusqu'au terme du repas.

La date de la prochaine réunion est fixée au **11 juin 2015 à 17h30 sous réserve d'une éventuelle modification liée à la programmation du prochain conseil d'école.**

En vous remerciant de votre participation et de vos échanges
Bien cordialement

Claude PRION et Pascale TOUSSAINT