

**Compte rendu**

**Commission des menus du 1er avril 2021**

Participants

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eric | ALGRAIN | 1er adjoint à la Maire du 10e |
| Lucie | BICHELBERGER | Parent d'élève – EE Belzunce |
| Laurence | BODIN | Diététicienne CdE 10 |
| Nelly | CARLIN | Parent d'élève – EM Parmentier |
| Cosima | CHABI DE PERETTI | Parent d'élève – EM Hôpital St Louis |
| Thierry | CHEMINAL | Parent d'élève – Collège Louise Michel |
| Sophia | DE LAVENNE | Parent d'élève – EM et EE Martel |
| Sandra | DELVALLEE | CdE 10 - Commandes alimentaires |
| Isabelle | DUMOULIN | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Simona | FULCERI | Parent d'élève – EE Vicq d’Azir |
| Lucie | GALAND | Parent d'élève – EE Récollets |
| Line | GIGLIETTA | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Pierre | JEUDY | Chargé de mission - Mairie 10 |
| Catherine | JOURDAIN | CdE 10 - Adjointe à la directrice |
| Jean-Pierre | LEROUX | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Béatrice | LILIENFELD | CdE 10 - Directrice |
| Emmanuelle | MAGAT | Parent d'élève - EM Bullet |
| Marc | MONTLOUIS | Membre conseil d’administration de la Cde 10 |
| Alain | NGOUMA | Parent d'élève – EE Marseille |
| Aliyé | OKSUZOGLU | CdE 10 - Commandes alimentaires |
| Nicole | PERNOT | Conseil d’administration de la Cde 10 |
| Christelle | SORIANO | Stagiaire DU alimentation durable CdE 10 |
| Samantha | THIEBOT | Parent d’élève EM et EE St Louis. Parent élu EE St Louis AMPI (Association du Mouvement des Parents Indépendants). |
| Sandrine | YO | Parent d'élève - EM Boy & EE C. Vellefaux |

**Point sur la situation sanitaire**

Suite aux nouvelles règles annoncées le 31 mars, seuls certains centres seront ouverts pour les enfants des personnels prioritaires, sur la période du 6 au 23 avril.

Le 26 avril, à la reprise de l’école, seules les élémentaires et les maternelles sont prévues en présentiel, les collèges bénéficiant d’une semaine supplémentaire en distanciel.

**Point sur les retours des écoles sur les menus mars/avril/mai**

Comme promis lors de la précédente commission, les propositions de menus ont été adressées aux écoles en amont de la réunion afin de recueillir leur avis.

Seule une école élémentaire a fait une demande. Ce n’est pas un retour sur les menus qui ont été servis ou seront proposés les prochains moins, mais des souhaits de menus.

Les CP ont demandé comme menu 1

* des carottes râpées vinaigrette.

 Cette entrée est régulièrement proposée.

* des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence, brocolis et pommes de terre sautées

 La Caisse va regarder la faisabilité et le coût pour les côtelettes (la cuisson en amont de côtelettes risque de détériorer gustativement la viande

La Caisse propose régulièrement des pommes de terre rissolées, la faisabilité sera regardée pour des « vraies » pommes de terre sautées.

* Du roquefort en fromage

 C’est un fromage fort qui n’avait pas été très apprécié lorsqu’il en avait été proposé.

Un nouvel essai pourra être tenté.

* Une tarte aux fruits en dessert

 Des tartes sont parfois proposées. Une recherche produit sera faite.

Et comme menu 2

* Des betteraves en entrée
* Du poulet rôti, petits pois et pommes de terre en plat
* De la glace en dessert

 Ces propositions sont régulièrement proposées.

* Du brie truffé ou de la tomme en fromage

 Si du brie et de la tomme sont régulièrement présentés, le brie truffé est un produit festif onéreux que la Caisse ne peut proposer.

Les CE2 ont quant à eux souhaité le menu

* Potage en entrée

 Régulièrement présenté en hiver, cette entrée emporte généralement l’approbation de tous.

* Des sushi et maki en plat

 Les manipulations demandées pour la réalisation de ces produits ne permettent pas leur préparation dans le cadre de la restauration scolaire pendant le temps scolaire.

* Des îles flottantes en dessert

 Une recherche produit et mise en œuvre sera faite.

|  |
| --- |
| Les CM2 ont souhaité* nem sur salade en entrée
* Nouilles sautées aux légumes et au poulet

 Propositions déjà mises en œuvre lors de menus à thème Nouvel an chinois |
| Tarte aux fraises ou framboises avec une crème pâtissière pour le laitage en dessert |

 A étudier, selon catalogues fournisseurs et fiche technique pour la crème pâtissière.

Madame DE LAVENNE indique qu’il est nécessaire d’intégrer l’avis des enfants via une commission qui leur est propre.

Le collège Françoise Seligmann a fait passer un questionnaire aux élèves et en a adressé la synthèse à la Caisse des écoles.

Il en ressort les demandes suivantes :

* Plus de frites, de pizzas, de burger, de pommes de terre, pates, moins de fruits car beaucoup de gaspillage sur les fruits, moins de poissons, plus de quantité sur les menus végétariens (lentilles, ratatouilles, pommes de terre)
* Ne pas mettre systématiquement de la sauce sur les assiettes
* Rajouter de l’assaisonnement (sel et poivre) sur les tables

Eric Algrain, précise qu’il est important d’avoir le retour des enfants sur les élémentaires et que cela permettra d’avoir l’occasion d’aborder les sujets lors de la prochaine commission des menus.

Madame THIEBOT explique qu’un sondage auprès des parents a été fait dans son école.

Mme LILIENFELD déplore que l’information n’ait pas été communiquée en amont à la Caisse, car des enquêtes sont en cours, notamment auprès des REV, et que des questionnaires à destination des enfants et des parents sont en cours d’élaboration.

Elle souhaite que les résultats puissent lui être communiqués.

**Nota** : La Caisse des écoles est attachée à la saisonnalité, si possible locale.

Cela a un impact sur le menu et sur le retour des enfants : les tomates et le concombre sont plus appréciés que le chou, qui est pourtant souvent servi en hiver, car de saison.

Les remarques des enfants sont intégrées autant que faire se peut. Il est par exemple demandé aux agents d’éviter de servir systématiquement de la sauce avec les plats, car les enfants la préfèrent à part.

Madame DE LAVENNE propose qu’un mail soit adressé aux parents délégués afin de solliciter leur participation aux sondages ou toute autre demande en lien avec la Caisse des écoles.

Cette option est approuvée.

**Informations et échanges sur les menus servis et à venir**

**Menus servis en mars**

Un rappel est fait des codes couleurs utilisés sur le menu mensuel :

Fond bleu : Pêche durable ; Fond rose : Label Rouge ; Fond vert : Bio ; Fond jaune : sans viande

Il est à noter que depuis septembre 2020, 2 fruits bio sont servis au minimum par semaine.

Mme DELVALLEE décrit les nouveaux plats servis :

- 9 mars : Tartine de camembert fondu, très apprécié des enfants

- 15 mars : trio de riz/quinoa/boulgour, qui a été très apprécié des enfants

- 23 mars : menu du printemps : sauté d’agneau bio, très apprécié également

- Un gâteau maison au chocolat à base de pois chiches, qui intervient suite à une formation des responsables de cuisine et de leur second, également très apprécié.

- Ce gâteau sera ensuite décliné au citron, avec des pois chiches bio.

**Menu d’avril**

Au regard des annonces présidentielles, les menus du 6 avril au 23 avril se verront modifiés.

**Menu de mai**

Du 17 au 21 mai se tiendra la semaine des langues : chaque jour, un menu ludique et savoureux sera servi.

Le 27 mai est prévu un fondant au citron, à base de pois chiches.

**Menu de juin**

Les crudités d’été font leur retour : la part belle est donnée aux tomates et au concombre.

**Nouveaux produits**

Un test a été fait sur des saucisses de volaille Label Rouge : les adultes ont été très satisfaits, l’équipe espère qu’il en sera de même pour les enfants lorsque le produit sera présenté.

**Communication**

* Une **nouvelle rubrique** a vu le jour sur le **site internet de la Caisse** des écoles.

Une proposition de structure de menus du soir, complémentaires à celle de la cantine est mise en ligne.

Elle s’accompagne d’une recette mensuelle.

* Un **questionnaire a été adressé aux Responsables Educatifs Ville** pour recueillir leur avis sur la pause méridienne et les menus servis, avoir un état des lieux leurs actions pendant la pause méridienne et les TAP.
* La Caisse a mené une action lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets : **l’opération « Poubelle vide – Plateau mangé »**, qui consistait, au moment du débarrassage à compter les assiettes « vides » et les autres, et de comptabiliser sur la semaine les écoles ayant généré le moins de gaspillage.

Les écoles lauréates, 3 écoles maternelles et 3 élémentaires vont faire des propositions de plats et de menus qui seront servies dans les cantines de tout l’arrondissement.

* **Question : Comment intégrer les enfants intéressés par la commission des menus ? Comment recueillir leur parole, leur vision des plats ?**

Un travail est en cours à la Caisse des écoles sur le gaspillage, avec une sensibilisation des enfants et des REV sur le gaspillage et l’équilibre alimentaire.

En mai, aura lieu une opération « club des testeurs », sur une semaine dans certaines écoles du 10e, pour recueillir l’avis des enfants sur chaque composante du menu.

Les observations des enfants sont par ailleurs remontées par les REV. Les directeurs d’école peuvent également faire intervenir les délégués de classe.

Il est indispensable de garder le lien avec les parents délégués pour améliorer les choses.

**Questions diverses**

***Question : pourquoi du porc n’a-t-il été servi qu’une fois depuis la rentrée ?***

Madame LILIENFELD répond qu’en général, du porc est servi tous les mois, ou mois et demi, à partir d’octobre, une fois les effectifs des demi-pensionnaires stabilisés, et le fournisseur donne toute satisfaction dans sa viande labellisée.

Il était prévu de servir un menu avec porc en octobre, mais il y a eu un renforcement du protocole qui ne l’a pas permis.

La traditionnelle choucroute a été servie en février et des escalopes le 30 mars.

Madame LILIENFELD rappelle que le service du porc requiert une double préparation puisqu’il nécessite une préparer le porc et le plat de substitution pour ceux qui n’en mangent pas.

Cela nécessite plus de manipulations et plus de temps de service.

Au regard du protocole sanitaire en place, nécessitant un nettoyage des tables entre chaque groupe classe, il est difficile de placer du porc et de respecter les délais de la pause méridienne.

En temps normal, du porc est servi au minimum tous les mois et demi, ce sera de nouveau le cas une fois les contraintes sanitaires levées.

Madame DE LAVENNE de l’école Martel souligne que le steak haché servi en remplacement du porc a bien été apprécié.

\_\_\_\_\_\_\_

**Question d’un parent de l’école Belzunce : pourquoi depuis l’application de protocoles sanitaires, le fromage ou l’entrée ont-ils été supprimés des menus ? Cela va-t-il perdurer ? Certains enfants qui n’aiment pas le plat mangent très peu de ce fait.**

Mmes LILIENFELD et BODIN indiquent que cela fait 2 ans que des menus à 4 composantes sont servis 5 à 6 fois par période de 20 jours. Dans les cantines du 10ème, le choix a été fait de ne pas passer en 4 composantes systématique afin de proposer de la variété aux enfants, et leur favoriser l’apprentissage alimentaire.

La Covid a entraîné l’augmentation de ces menus à quatre composantes, pour limiter les manipulations mais l’équilibre est assuré.

Un produit laitier est systématiquement présent dans le menu, que ce soit sur une ligne spécifique laitage ou dans la composition de l’entrée lors de menus à 4 composantes.

Les menus continuent d’assurer une fréquence de 10 crudités sur 20 repas, pour apporter les bonnes matières grasses.

\_\_\_\_\_\_\_

**Question : Pourquoi 2 menus sans viande par semaine ?**

Madame BODIN indique que la conception des menus suit les recommandations du Plan Nutrition Santé, qui préconise plus de légumes secs et moins de protéines carnées.

Dans l’alimentation courante, les besoins humains sont souvent dépassés, et, en restauration collective, on s’efforce de suivre les préconisations de santé publique et d’éviter les risques d’excès.

\_\_\_\_\_\_\_

***Question : peut-il y avoir une meilleure communication sur les repas végétariens qui ne sont pas tous mentionnés comme tels sur les menus en ligne.***

***Est-on surs que l’absence de protéines animales n’a pas d’incidence sur le développement des enfants ?***

La mention menu végétarien doit figurer sur chaque menu ; il est arrivé notamment en novembre et en janvier que des omissions aient eu lieu. Ce n’est plus le cas depuis février.

Mme Bichelberger, de l’école Belzunce s’inquiète sur les conséquences d’une diminution des protéines animales sur les besoins de développement de l’enfant.

 La Caisse des écoles s’attache à une alternance d’œufs, de produits laitiers, d’associations de légumineuses et céréales et de soja dans la composition des menus sans viande.

Madame BODIN indique que les **pois chiches** sont un très bon aliment de par leur richesse en nutriments souvent manquant chez les enfants (fibres, vitamines minéraux) mais pas plus que d’autres légumineuses plus appréciées comme les lentilles corail, vertes, noires ou les haricots.

En salade, ils sont très mal mangés, ils passent un peu dans les couscous. L’objectif est de jouer la variété.

Il est à noter qu’ils sont très intéressants intégrés aux gâteaux maison à la place de la farine de blé.

Madame LILIENFELD précise que des échantillons de pois chiches et haricots rouges bio locaux ont été reçus et seront prochainement testés.

Ils pourront être utilisés pour le chili sin carne (haricots rouges) ou les desserts maison (pois chiches).

\_\_\_\_\_\_\_

***Question (parent école Martel) : pourquoi la Caisse des écoles ne sert-elle plus de frites aux enfants ?***

Madame LILIENFELD répond que les enfants n’étaient pas satisfaits des frites servies car préparées en avance et maintenues au chaud, elles arrivaient trop molles.

Elle ajoute qu’un test sur les frites bio est à l’étude.

Mme DE LAVENNE indique que dans le 9e arrondissement, des frites sont servies et cela ne semble pas poser de problème particulier.

Mme LILIENFELD prendra l’attache de la CdE 9 pour avoir la fiche technique du produit utilisé.

 **Ad du 19/04/2021 : dans le 9e, la cuisine utilise des friteuses. Ce matériel n’est plus en fonction dans le 10e, où seules des frites précuites au four peuvent être utilisées.**

\_\_\_\_\_\_\_

**Question d’un parent de l’école Marseille : les animateurs accompagnent-ils les enfants lors du repas ? Quelle est la norme sachant que certains obligent les enfants à terminer leur assiette, certains proposent seulement de goûter.**

Madame LILIENFELD répond qu’il faut en référer au REV de l’école, en charge de l’encadrement de l’équipe périscolaire. Chaque année, après la rentrée, une réunion commune est organisée avec les REV, les animateurs et le personnel de cuisine pour préciser le rôle de chacun sur ce moment de repas.

Le rôle des animateurs n’est pas de forcer, mais de sensibiliser au goût et de veiller à ce que l’enfant ait suffisamment mangé.

Par ailleurs, des groupes de travail sont en cours avec la Ville de Paris sur les interactions des personnels de cuisine et d’animation.

**De même, certains enfants trouvent que les portions sont trop importantes.**

Hors pandémie, des portions petites faim/faim standard ont été mises en place pour les entrées et le fromage.

De même, il faut que l’enfant n’hésite pas à demander moins. Les recommandations faites auprès du personnel de la Caisse sont de veiller à ne pas dépasser les quantités de l’assiette témoin, et pour le plat carné, de demander si l’enfant soit une petite dose ou une dose standard.

\_\_\_\_\_\_\_

**Question d’un parent de l’école Martel : La viande est mélangée avec les légumes et les enfants qui ne mangent pas de viande ne mangent rien car ils ne veulent pas des aliments qui ont touché la viande**

Madame LILIENFEDL-MAGRY s’étonne car la consigne est de ne pas mélanger, sauf demande des enfants. Elle sera rappelée à l’ensemble des centres.

Bien sûr, les plats uniques quant à eux ne font pas l’objet de denrées séparées (hachis parmentier ou lasagnes par exemple)

Le pain servi dans les cantines du 10e est actuellement du pain bio T80 (farine semi-complète) en alternance avec de la baguette semi-complète tranchée.

\_\_\_\_\_\_\_

**Question sur le tri : quel est le volume du gaspillage dans le 10e?**

Concernant les déchets, des tables de tri sont installées dans 8 écoles.

La Caisse réfléchit à un outil simple de restitution des poids jetés par réfectoire, mais il n’est pas encore suffisamment abouti pour être mis en œuvre.

En l’absence de pesées fiables et suivies, aucune tendance ne peut être donnée.

La Caisse pourra également prévoir une semaine de pesées par composante sur certains sites pour disposer d’une base chiffrée.

Il est à noter que le pain est rarement réellement gaspillé ou jeté

Le pain restant du midi est mis à disposition des enfants dans le préau, y compris dans le élémentaires.

**Question : les goûters**

**La composition des goûters**

Un parent aborde le sujet des goûters et des crêpes Wahoo qui selon elles sont à bannir car trop industrielles.

Elle suggère de proposer des amandes et des fruits secs. Il lui semble qu’il y a peu de fruit : ne pourrait-il y avoir des compotes ?

Madame LILIENFEDL-MAGRY répond que 2 fois / semaine sont servis du pain bio à tartiner (avec du chocolat ou de la confiture bio) et 1 baguette viennoise bio également.

Des fruits secs ont été proposés aux enfants lors de la semaine du goût 2020, mais qu’ils n’ont pas été appréciés.

Elle ajoute cependant réfléchir sur le remplacement des crêpes par des madeleines bio et avoir pris attache auprès de fournisseurs pour de mini viennoiseries fraîches bio. Il est nécessaire de trouver des goûter ne nécessitant pas de tartinage pour le mercredi, car certains groupes d’enfants font des sorties.

Mme BODIN indique que ces produits sont néanmoins très gras et pour certains encore transformés et sont à éviter et préférer des pains avec différents types de céréales de fruits oléagineux.

Elle précise qu’il vaut mieux éviter de servir aux enfants de maternelles des fruits oléagineux entiers en raison des risques d’étouffement. Mieux vaut privilégier leur présence dans les pains ou en texture effilée concassée et en poudre.

**Les quantités semblent parfois insuffisantes**

Mme BODIN explique que le rassasiement vient du volume mais aussi du nombre de fois où l’on mâche les aliments.

Du pain + du chocolat ou fromage + un fruit + de l’eau donne un bon volume et un rassasiement plus important pour un nombre de calories identiques à biscuit + fruit.

Donc les goûters avec du pain sous différentes formes sont à privilégier.

**Les goûters en élémentaire**

Il est également demandé la position de la Caisse des écoles sur les goûters pour les élémentaires.

Madame LILIENFELD répond que le Conseil de Paris a validé la généralisation des goûters en élémentaire. Cette mesure devait être mise en place en septembre 2021, mais au regard des impératifs notamment financiers liés à la Covid, la Ville a de nouveau reporté la mesure à la rentrée 2022.

Ce propos est confirmé par Pierre JEUDY, Chargé de mission Education et Politique de la Ville auprès de la Maire du 10e.