

CR Commission Menu du jeudi 16 janvier 2020

Présents : Anne Morissonneau, responsable services scolaires, **Myriam Cebola et Claire Panczuk**, représentantes de la Mairie, **Stephanie**, représentante de la cantine, la diététicienne remplaçante d'API, **Ghislaine Trouilloud et Milena Saric Subasic**, LAPEC.

Questions de LAPEC :

- Quelques erreurs dans les menus affichés sur le site de la mairie. Réponse : à partir de mars 2020, les parents auront un accès direct aux menus faits à Domène sur l'application API. Les responsables de la cantine passeront les commandes à partir d'une application (au lieu du téléphone ou du mail).

- Poisson quasiment tous les vendredis, ne peut-on pas varier les jours ? (la demande avait été faite et acceptée par l'ancien prestataire). Réponse : API a des écoles catholiques comme clientes, qui exigent du poisson le vendredi ; ils font donc le même menu pour tout le monde.

- La galette des rois était-elle fraîche ou surgelée ? Réponse : surgelée.

Points sur les réponses en attente depuis la dernière réunion :

- A partir de mars 2020 il n'y aura plus de barquettes en plastique pour les sans viande. Les repas seront transportés et réchauffés dans les gastro en métal de 6 parts + petit gastro de 1 à 2 personnes.
- Le menu végétarien une fois par semaine introduit par la loi Egalim est en place. Par contre les plats proposés ne sont pas très diversifiés et souvent pas très appréciés par les enfants. Les chefs d'API sont en train de développer de nouvelles recettes mais il reste un travail au niveau de présentation de ces plats aux enfants.
- Le poisson hoki sera introduit dans le menu de la cantine et ajouté dans le Cahier des charges. Comme ce poisson était proscrit dans le Cahier des charges pour notre cantine à cause de type d'élevage, les enfants n'avaient droit qu'au colin ou cabillaud la plupart du temps. Le nouveau prestataire a prouvé qu'il utilise le hoki provenant de pêche raisonnée et durable et labellisé MSC. Un avenant doit être signé avec la mairie.
- Nous réitérons notre refus des viandes reconstituées (pourtant marqué dans le cahier des charges, mais parfois pas respecté par le prestataire).

- L'animation autour du tri des restes de la cantine est annulée comme le tri est déjà fait dans notre cantine. Il y a l'intérêt d'organiser une animation anti-gaspillage mais il va falloir trouver des idées pour les activités concrètes qui auront succès avec les enfants et qui peuvent être organisées dans notre cantine.
- Une animation pour mieux faire comprendre les « repas alternatifs » va être réfléchi pour être proposée aux enfants (qui ont parfois du mal à comprendre pourquoi il n'y a pas de viande).

Point sur le menu :

- Il y a trop de produits transformés dans les menus sans viande. Pendant la discussion des menus pour la période qui vient, on a malheureusement pu constater la présence assez élevée des produits transformés, voir ultra-transformés, dans les menus sans viande. On y trouve des nuggets de blé, pané fromagère, pané de blé, par exemple. L'explication du prestataire est qu'ils essaient de trouver 'les substitutions' pour la viande et les protéines animales dans ces plats. Mais comme les produits transformés et ultra-transformés sont proscrits dans le Cahier des Charges, on pense que ce n'est pas acceptable et qu'il est absolument nécessaire de trouver d'autres solutions. Il faut plutôt repenser les plats sans viande que de chercher les produits de 'substitution' pour la viande qui 'manque'.

Prochaine réunion le jeudi 19 mars à 13 h 45.

Discussion de Ghislaine avec Myriam Cebola et Claire Panzuck après la réunion : elles font remarquer que nous sommes le plus gros client d'API et que nos demandes devraient d'autant plus être prises en compte. Au bout de trois mois de contrat, le prestataire se permet déjà de ne pas respecter le cahier des charges (notamment pour les viandes reconstituées). Restons vigilants et fermes.