



### COMMISSION MENUS 6 DECEMBRE 2011

Etaient présents

Mme Gagne Principal, M. Bosco Principal adjoint, Mme Barbotin CPE

Pour les personnels : M. François, Mme Tavernier secrétaire d'intendance en remplacement de Mme Lumineau absente excusée

Pour la société : Mme Cassassoles responsable commerciale Avenance ; M. Gibert chef

Pour les parents : Mme Abraham, Mme Raux

Pour les élèves : Faiola Raphaël, Silvan Quentin, François Thibaud, Castre Candice, Bonvarlet Claire, Cagnazzo Carla, Abraham Maraux, Colin Marion, Heckly Julie

#### - le rôle de la Commission menu

rappel de la situation du collège : la restauration est assurée au collège Jean-Monnet par une société privée Avenance, société major dans le domaine de la restauration scolaire. Le marché a fait l'objet d'un appel d'offres passé l'an dernier selon la règle stricte du marché public. Avenance est présente au collège depuis 2004.

Il faut donc revoir les rumeurs concernant la cantine dans le contexte du marché, c'est-à-dire d'un cahier des charges soigneusement établi en fonction de normes de qualité dépendant des différents ministères, validé par la CAO (commission d'appel d'offres à laquelle participent les parents élus), et surveillé en cours d'exécution par les instances du collège dont la commission menu. Au cas où la restauration ne correspond pas au cahier des charges, il y a des recours comme dans tout marché. Les critiques visant la restauration scolaire qui propose un service qui n'a plus rien à voir avec celui des cantines tristement connues doivent donc être étayées pour être recevables. Réponse sera faite.

Les parents sont autorisés à « vérifier » cette qualité en achetant un ticket auprès de l'Intendance de l'établissement. Il est bien évident qu'un entretien avec le chef à l'issue du déjeuner est une règle de courtoisie.

#### - Lecture des menus

Les parents soulignent les ruptures sur le 3<sup>ème</sup> service et parfois à l'intérieur d'un service.

Réponse est faite par M. Gibert : il y a des plats qui plaisent plus que d'autres, il faut donc par avance calculer. Il s'agit d'une estimation qui n'a rien de scientifique, question d'habitude. Il peut donc y avoir quelques ruptures en particulier sur des produits qui plaisent aux enfants comme le poisson pané mais elles sont compensées par un produit de même type et de même gamme.

Rappel est fait de la réglementation qui limite panure et matières grasses ainsi que produits reconstitués.

Il y a chaque jour un féculent mais au choix avec un légume, ou plat de légumes, par ailleurs proposé en libre service chaud aux enfants.

Un buffet de crudités leur est également proposé chaque jour, toutes les entrées, chaudes type friand ou charcuterie étant présentées sur la ligne du self afin de limiter la consommation. Il faut rappeler que la sauce n'est pas dans les plats mais que les enfants peuvent l'ajouter dans leur assiette – sauces chaudes conservées au bain-marie et sauce salade en conteneur à piston. Pour le buffet, il convient que les élèves prennent l'habitude de demander à un agent de réapprovisionner en cas de manque car le personnel est en même temps occupé à la plonge ou au service.

Pour le plat chaud : il faut que les élèves aient la curiosité de lire le menu et choisissent ce qui leur convient. Exemple : les plats de poisson, presque tous les jours, n'étant pas les plus consommés, sont conservés sous couvercle afin de ne pas refroidir. Or, nous constatons que les enfants n'osent pas demander. Il n'y pas de « plat réservé ». Adultes et enfants mangent le même repas.

Nous demandons aux agents de veiller à garder le contenu visible.

2 fois par semaine, les enfants ont un buffet de fruits à leur disposition. Le reste du temps, ils choisissent entre 1 fruit et 1 dessert.

Buffets d'entrées et de fruits sont très appréciés des enfants.

Une jeune fille remarque que les noms de sauce n'évoquent rien pour les enfants et donc qu'il serait bien d'indiquer « ce qu'il y a dedans ». Le cuisinier souligne qu'il s'agit aussi d'initier les enfants à la cuisine et à son vocabulaire.

Remarques des élèves et de Mme Abraham concernant les pâtes dont le gruyère est compté comme un laitage, les enfants ne pouvant pas prendre un fromage en plus.

Réponse : il sera tenu compte de la demande.

Un élève remarque aussi que le riz revient souvent.

Réponse, il y a toujours un légume vert au choix à côté des riz, pâtes, pommes de terre ou légumes secs, il est possible de demander une portion de chaque. Là encore, l'enfant consommateur est responsable de ce qu'il mange.

Depuis 4 ans, la Société Avenance a introduit à notre demande des produits bio, laitages, et viande VBF dans le souci de répondre aux recommandations ministérielles et de s'adapter aux consommateurs.

Là encore, les enfants ont le choix et les yaourts bio ne sont pas les plus consommés.

Conclusion :

M. Gibert organise une dégustation de yaourts afin d'inciter les enfants à les choisir.

Nous demandons à Avenance de mieux communiquer sur ses produits et de davantage utiliser la signalétique pour encourager l'enfant dans les choix les plus équilibrés.