



Commission Menus - Lundi 03 mars 2025

Présents : Jérôme Durrieu, Directeur de l'atelier culinaire Ansamble de Portet Sur Garonne ; Christelle De Cordova, directrice adjointe de l'atelier culinaire Ansamble ; Mehdi Makouri, responsable du SEJ ; Maya Rison, élue du CMJ, Maël Belissens, élu CMJ, Maxence Turlan, élu CMJ, Mélissa Miere, 2^{ème} adjointe à l'enfance et à la jeunesse, Isabelle Dicianni, conseillère municipale, Audrey Maveyraud, parent représentant la FCPE.

Excusée : Fanny Carrère, agent de restauration et d'entretien.

• **Rôle de la commission menus**

Pour rappel, dans notre contrat avec Ansamble, une commission menus est prévue tous les trimestres, avec un responsable de l'entreprise qui se déplace sur notre site. La commission Menus est constituée a minima d'un représentant de la société du prestataire, d'un membre du personnel de restauration, du directeur du SEJ, de deux élues du conseil municipal, de jeunes élus du Conseil Municipal de Jeunes, de représentants de parents d'élèves.

L'entreprise se tient à disposition par téléphone pour toute demande (il n'est pas nécessaire d'attendre les commissions Menus pour faire des remontées).

M. Durrieu rappelle que des animations menées par une diététicienne peuvent être mises en place : petit déjeuner, goûter, anti-gaspi, équilibre alimentaire « Le petit gastronome », atelier autour des légumineuses. Des fiches recettes existent à disposition des parents.

M. Durrieu soulève la difficulté de communiquer certaines informations aux usagers (par exemple une action autour du cassoulet en décembre dernier).

• **Retours des usagers / point sur le service**

Les jeunes élus du CMJ ont questionné leurs camarades pour faire un retour sur le service de restauration. Aliments appréciés par les enfants : lasagnes, poissons panés, hachis parmentier, burger, lentilles... Aliments moins appréciés : chou fleur, légumes et ratatouille.

M. Durrieu explique le travail mené avec des produits locaux.

Les enfants et personnels de cantine font remonter que les entrées sont souvent les mêmes et les desserts aussi sur la période. Idem pour les goûters pendant les vacances. Cette récurrence est en lien avec la réglementation du plan alimentaire. La pomme revient régulièrement car bonne conservation et question de l'approvisionnement plus rapide. Les bananes et les oranges bio sont privilégiées.

M. Durrieu explique la réflexion menée par Ansamble sur les pique-niques. Proposition de pâtes ou autres féculents sous forme de salades dans des contenants en carton.

Repas de Noël : le canard n'a pas été très apprécié.

Cuisson des pâtes : question de la remise en température. Vigilance.

Possibilité pour Ansamble de mettre à disposition des fiches avec règles de mise en température. M. Durrieu va les transmettre pour le personnel de cantine.

Vinaigrette. Actuellement en bidon mais Ansamble peut proposer une vinaigrette.

• **Divers**

→ Problème du bruit pendant le service. Malgré les panneaux phoniques la cantine reste très bruyante. Casques anti-bruit pour certains enfants mais peu concluants à ce jour. Possibilité de mettre des feux lumineux pour indiquer le volume. Dans certaines écoles, test du 1 jour par semaine de cantine silencieuse.