

# Compte rendu de la Commission repas Du 11 mai 2021



## COMMISSION REPAS

Réunion du 11/05/2021

NO	NOM	PRENOM	SIGNATURE
1	Bouquet	Samuel	
2	C. Dreen		<del></del>
3	E. Heliou	Christophe	



# Les menus de la prochaine période du 14 juin au 6 juillet

Légumes et fruits crus  
Légumes et fruits cuits

Féculents  
Desserts lactés

Repas végétarien

Plats protidiques  
Produits laitiers



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Date	Allerg	Allerg	Allerg	Allerg	Allerg
14 au 18 juin	Tomate Mozzarella (i,g) Sauté de dinde Blé et courgettes bio (a) Fruit	Repas végétarien Cake olives chèvre (c,g) Riz à la Marocaine Fromage blanc bio (g)	Pastèque Boulette de veau Haricots verts bio et pomme de terre (a) Yaourt fermier (g)	Carottes râpées (j) Langue de boeuf Pâtes bio (a) Glace (g)	Brandade de poisson (d) Salade verte (j) Fromage (g) Tarte aux pommes (a,g)
21 au 25 Juin	Repas végétarien Toast au chèvre (e,d,j) Nuggets végétal (a,c) Boulgour à la tomate (a) Fruit	Salade Marco Polo (a,c,j,d) (Pâtes, tomates, surimi) Braisé de bœuf aux carottes bio semoule Entremets maison (g)	Salade, radis au fromage (g,j) Cœur de merlu (d) Gratin de courgettes et tomates (g) Gateau basque (g,c)	Concombre tomate (j) Rougail saucisse Riz Purée de fruit bio	Melon Jambon à l'os Pâtes bio (a) Yaourt fermier (g)
28 Juin au 02 juillet	Feuilleté au fromage (g,a) Haut de cuisse poulet Petits pois carottes Fruit	Œuf dur mayonnaise (d,c,j) Rôti de porc Ratatouille Gâteau aux carottes (c,g)	Salade coleslaw (c,j) Steak haché Potatoes maison (a) Liégeois chocolat (g)	Repas végétarien Gratin de pâtes bio aux champignons (g,a) Salade verte (j) Crème dessert bio (g)	Betteraves rouges (j) Poisson du jour (d) Quinoa Fromage (g) Fruit
05 au 06 juillet	Carottes râpées (j) Chipolatas Lentilles bio Purée de fruit bio	Hamburger maison (a,j,k) Frites / salade (a) Glace (g)	PROFITEZ	EN	BIEN
					ET ...



# Les questionnaires



58 retours questionnaires représentant 17% des élèves qui déjeunent au restaurant scolaire (22.5% de Kerstran 31% du sacré-Cœur 36% du Pont Douar 10.5% écoles non déclarées).

1- Êtes-vous satisfaits de la prise en charge de votre (vos) enfant(s) sur le temps de repas ?

	Qualité	Quantité	Temps pour déjeuner	Confort des locaux
Excellent	33%	40%	22%	29.3%
Bien	51%	41.3%	51.7%	46.5%
A améliorer	13.7%	12%	13.7%	19%

2- Saviez-vous que le restaurant proposait :

De la cuisine faite sur place par une équipe de cuisiniers ?

Oui  79% Non  19%

Des menus dont la provenance est 50% local et/ou bio ?

Oui  76% Non  22%

Des repas végétariens 1 fois par semaine ?

Oui  90% Non  9%

3- Le restaurant organise des actions de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire (Pesée alimentaire, sensibilisation au tri sélectif, projet de compost...).

Êtes-vous favorable à ce type de projets ?

Oui  98% Non  2%

4- Savez-vous où trouver les menus de la période ?

Oui  90% Non  7%

5- Aviez-vous connaissance de l'existence d'une commission repas ?

Oui  43% Non  51%

6- Dans le cadre du travail de la commission repas, souhaiteriez-vous :

➤ Déjeuner au restaurant scolaire occasionnellement ?

Oui  27.5% Non  70.6%

➤ Participer en tant que membre ?

Oui  8.6% Non  89.6%

Si oui, merci de renseigner :

6% de retours avec 4 coordonnées familles

7- Souhaiteriez-vous que les comptes-rendus de la commission soient disponibles sur le site internet de la commune ?

Oui  91% Non

## LES POINTS SOULEVES

### -INVERSION DE MENUS

De manière exceptionnelle, il peut arriver qu'il y ait des inversions de menus liés à des problèmes de livraison.

Or, certaines familles inscrivent leurs enfants en fonction de la programmation des menus végétariens et cela peut créer quelques désagréments.

Proposition: un menu de substitution sera proposé mais le menu végétarien sera conservé.

### - PAS ASSEZ DE QUANTITE DANS L'ASSIETTE

Le restaurant scolaire suit les recommandations nutritionnelles à destination de la restauration collective (crèches, restauration scolaire, restauration collective adulte et restauration pour les personnes âgées).

Ces recommandations visent entre autres à respecter le grammage des portions selon les âges, ce qui évite le gaspillage mais permet également aux enfant d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

A noter cependant, qu'en fonction des ingrédients restant, il est proposé aux enfants qui le souhaitent, du supplément.

### - BRUIT AU RESTAURANT SCOLAIRE

La réflexion sur l'acoustique au restaurant est enclenchée depuis 2018.

Différentes études ont été menées par des sociétés spécialisées et des propositions d'amélioration ont été priorisées. Un budget a été dégagé cette année et des aménagements seront effectués pour la rentrée scolaire 2021.

## LES POINTS SOULEVES

### - LES REGLES DE VIE AU RESTAURANT

Dans le règlement intérieur du pôle éducation il est indiqué que « les enfants sont incités à goûter à tous les aliments qui leur sont présentés pour apprendre à les connaître », mais en aucun cas, nous les forçons à manger.

### - PRODUITS INDUSTRIELS

Les aliments comme les nuggets, crêpes au fromage et friands sont rarement au menus mais effectivement lors d'animations particulières (pour faire plaisir), il nous arrive de les proposer.



Prochaine commission le 14 octobre à 17h