

## Compte-rendu de la commission menus du 19 décembre 2017

Présents : Mme LIEUBRAY, Mme BOUSQUET DREUX, Mme EYCHENNE, Mme BONFANTE, M.LEBARBEY, M.FOURNIER, M.GASNAULT, les élèves RODA Lilou, ALBINO Peïo, PORTES Lucie.

- La parole est donnée aux élèves pour qu'ils donnent leur sentiment sur la cantine :

- RODA Lilou : il y a beaucoup de gaspillage de pain et de nourriture.

Réponse du chef cuisine : depuis la rentrée une corbeille est mise à côté de la ligne où l'on pose les plateaux et on a pu constater une baisse du gaspillage de pain.

Proposition de lilou : ne peut-on pas mettre 2 élèves et un adulte en bout de chaîne pour faire baisser la consommation de pain, car systématiquement certains élèves prennent trop de pain.

- ALBINO Peïo : les repas sont très équilibrés avec des fruits, légumes, poisson et viande et sont très bons.

Les pancartes signalant la provenance des produits sont une bonne idée.

Réponse chef cuisine : c'est fait pour les producteurs locaux

Peïo : trouve que certains élèves ne savent pas la chance qu'ils ont de pouvoir manger à volonté, certains ont « les yeux plus gros que le ventre ». D'autres font des réflexions désagréables

- PORTES Lucie : certains trouvent qu'il n'y en a pas assez

Réponse de l'équipe de cuisine, depuis quelques semaines, les assiettes sont moins remplies car il y a trop d'assiettes qui reviennent quasi pleines, mais rien n'empêche aux élèves de demander plus dans leurs assiettes, on essaie de s'adapter à l'âge des élèves.

- Proposition du chef d'établissement, une visite de la cuisine pour voir le travail des équipes, un exposé avec photos ou vidéo pourrait être fait. Idée à revoir avec Mme BONFANTE, CPE du collègue.

- Le chef de cuisine explique rapidement les contraintes du plan alimentaire qui oblige les équipes à respecter des menus préétablis avec peu de marge de manœuvre.

Que de plus nous sommes contraints par l'adhésion à un marché, et que les produits nous sont imposés. Et pour finir il y a une contrainte incontournable : le budget.

Pour exemple sur un repas facturé aux familles 2.82 €, il y a + de 40% de charges et qu'il reste dans l'assiette 1.64€, ce qui est peu.

- Menus à thèmes :

Novembre : repas anglais

Décembre : repas de fin d'année

Janvier : repas « sorcières »

Février : repas chinois

Autres propositions : repas américain avec Hamburger, repas breton, repas surprise concocté par l'équipe cuisine, repas local (prévu avec les élèves de Mme JOUSSEIN), autour des produits locaux.