

COMPTE-RENDU FCPE DE LA COMMISSION MENUS
DES SECTEURS HASTIGNAN ET MAGUDAS
Ecole élémentaire Hastignan – Lundi 4 Janvier 2016

Ecole : TAUDIN Patrick (Directeur Elémentaire Hastignan)

Mairie : BARCOUZAREAU Laura (Diététicienne), DUTREUILH Chantal (responsable de site Maternelle Hastignan), LAMBERT Laurent (chef de cuisine), LE MANCHEC Michel (gestionnaire de la cuisine centrale), RENAUD Isabelle (Cuisine centrale), TERROU Katia (Responsable de site Elémentaire Hastignan)

Parents d'élèves API Hastignan: Mmes BARTHOLOME Laurence, DEFOORT Brigitte, TALOU Marianick

Parents d'élèves FCPE : Mmes CORTINAS Cécile, LEBRUN Louisa

Elèves : Noémie M. (CM1), Emma M. (CM1), Olivia L. (CE1), Mathéo C. (CM1)

1. LES MENUS

Les enfants présents sont satisfaits des repas proposés à la cantine. Ils n'émettent pas de critiques particulières.

Monsieur LE MANCHEC explique qu'il demande chaque semaine aux responsables de sites de lui faire un retour sur les menus. Cela permet de faire évoluer les recettes afin que les plats proposés soient plus appréciés par les enfants.

2. ORIGINE DES PRODUITS – TRAÇABILITE

Il est demandé si l'origine des produits pourraient être mentionnée sur les menus (ou ailleurs mais accessible aux parents).

Monsieur LE MANCHEC répond que ce n'est actuellement pas possible avec le logiciel des menus mais que la question est à étudier.

Ceci étant, dans la mesure du possible (étant donné les volumes concernés, la mairie est soumise aux appels d'offres européens) les produits locaux sont privilégiés. Dans les critères d'attribution des marchés, 45 % de la note finale est basée sur la qualité.

3. PLATS ALTERNATIFS

Depuis le 16 nov 2015, des plats alternatifs comportant des menus végétariens sont proposés en substitution de plat à base de viande. Ce test a pour but de remplacer les protéines animales par des protéines essentiellement végétales, permettant d'élargir l'offre, la fréquentation et lutter contre le gaspillage. Ces plats sont proposés dès la présence de protéines animales dans le menu, et les parents intéressés sont invités à contacter la restauration scolaire.

Une communication devrait être renouvelée via la mairie pour clarifier les précédents flyers.

4. DIVERS

Un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire a été mis en place par la mairie. Il est relevé un gaspillage beaucoup plus significatif en élémentaire qu'en maternelle. Plusieurs raisons sont évoquées pour expliquer ce constat et cette différence : comme le self, le souhait des enfants de manger rapidement pour aller jouer, la vue sur la cour extérieure, incitant les enfants à rejoindre leurs camarades dehors.

Toutes les pistes sont étudiées et envisagées pour réduire ce gaspillage.

Une déception sur le goûter de Noël offert cette année a été remontée à la mairie. En effet, la composition comprenant une viennoiserie, un père Noël en chocolat et une clémentine les années précédentes, a été remplacée par la distribution de poches de mini barres chocolatées, pour des raisons logistiques. Les parents d'élèves regrettent que ce moment convivial pendant lequel les enfants prenaient leur goûter dans une ambiance festive se soit transformé en distribution de poche de bonbons.

La mairie en prend note.

Monsieur LE MANCHEC invite les parents qui souhaiteraient visiter la cuisine centrale à prendre rendez-vous au 05 56 70 71 29. La cuisine est ouverte de 7h à 16h.