

## Compte rendu de la Commission cantine du 29 Septembre 2021

Réponses aux questions remontées :

- **Repas servis souvent froids avec refus de pouvoir les réchauffer** → le cadre légal demande un maintien de température à 63° pour les plats chauds. Le chef nous confirme que la température est respectée au moment où les assiettes des enfants sont servies. Compte tenu du mode de fonctionnement et du nombre d'élèves, il est difficile de faire réchauffer les plats. Cependant aucun refus n'a été fait auprès des élèves car il semble qu'aucune demande n'ait été faite.

- **Le grammage est-il suffisant ?** → des normes sont imposées en fonction de l'âge des enfants au niveau des grammages. Les quantités sont respectées au restaurant scolaire et sont ajustées au fur et à mesure des services. Si les élèves mangent l'ensemble des éléments présents dans leurs plateaux, ils auront alors les apports nécessaires.

- **Serait-il possible de proposer un dessert de substitution (type compote qui je pense ni coûteux ni périssable trop vite) pour les élèves qui n'aiment pas le dessert proposé (souvent chocolaté)** → Les règles de vie en communauté ne permettent pas de mettre en place des substitutions. L'esprit du fonctionnement est de faire découvrir de nouvelles saveurs aux élèves.

- **Les enfants n'ont le droit qu'à un seul verre d'eau le midi** → un verre d'eau est servi au début du repas mais ils peuvent demander à un animateur de les resservir sans aucun problème, les pichets ne peuvent pas être laissés sur la table en raison du protocole sanitaire. Les enfants peuvent apporter leurs gourdes à la cantine également s'ils le souhaitent.

**Pas d'assouplissement du protocole sanitaire à la cantine pour l'instant. Tout a été mis en place pour être prêt au niveau rouge à la demande de la Mairie.**

**La communication entre l'école et les cuisines est très importante en cas de fermeture d'une classe pour éviter de produire des repas qui ne seraient pas consommés.**

Le lien pour accéder aux menus est disponible sur le site de la Mairie. Le site API propose également un lien pour accéder à plusieurs recettes.

Le gaspillage alimentaire est toujours très important dû au montage des plateaux ainsi qu'au fait qu'énormément d'enfants ne goûtent pas ce qui leur est proposé.

**Il y a eu un agent supplémentaire au niveau du service des maternelles du fait de l'augmentation des effectifs. Deux agents sont actuellement en arrêt maladie et aucune visibilité sur une éventuelle date de reprise d'activité.**

**La municipalité a investi dans un appareil de cuisson (IVARIO), une sauteuse de cuisson de nuit pour des cuissons longues. La qualité de la texture est améliorée et la viande est plus tendre.** Une centrifugeuse a été demandée afin de pouvoir faire des jus de fruit frais mais n'a pas été pour le moment validée au niveau du budget.

Le renouvellement du contrat avec la société API a été renouvelé pour 1 an avec quelques changements dus à la Loi Egalim. A partir de Janvier 2022, il sera proposé 20% de BIO et 50% de

produits durables c'est-à-dire des produits locaux (200km environ) et/ou produits labellisés Label rouge pour la viande et AOP pour les produits laitiers/ fromage.

Nous arrivons dans la période où les potages sont au menu, ces jours-là le service peut avoir un petit décalage car il faut servir les enfants à table. Merci d'avance pour votre indulgence.

La société API en accord avec l'ALSH propose un projet de menu zéro déchet pendant les vacances d'Automne (fabrication d'une entrée et du dessert par les enfants).

La prochaine commission cantine aura lieu le mercredi 01 Décembre 2021, à 14h. A vos agendas :)