

Compte rendu de la commission des menus

Du 2 juillet 2024

Participant.e.s

Parents représentants des établissements : 166 Pelleport, Collège Gambetta.

CDE20 : **Aline Weber**, Directrice de la Restauration et de l'Innovation, **Adil Boussetta**, Directeur de l'Exploitation, **Angèle Ernoult**, Diététicienne - Responsable nutrition culinaire

Excusées : Lila Djellali, adjointe au maire du 20^e en charge de l'économie sociale et solidaire (ESS) et de l'alimentation durable et Florence Herrero, Conseillère d'arrondissement Déléguée au maire du 20^e en charge de l'éducation populaire à la citoyenneté et à la transition écologique

Ordre du jour :

- Rapport d'activité 2023-2024 en vidéo
- Présentation de la barquette inox
- Formation créativité culinaire
- Concerto : inscription à la restauration scolaire
- Retours sur les menus de mai et juin
- Présentation des menus de rentrée

Rapport d'activité 2023-2024 en vidéo

Nous n'avons pas visionné la vidéo à la commission menu, car déjà visionnée en amont par les participants.

Pour visionner la vidéo, cliquez sur le lien en bleu du PPT joint, **page 3**.

Présentation de la barquette inox

Nous avons présenté la barquette inox aux agent.e.s de restauration le 24 juin, lors de notre assemblée générale extraordinaire.

La barquette en inox est la conclusion de l'étude de la sortie de la barquette unique et de l'alternative végétarienne quotidienne.

Un rétroplanning de déploiement sur les offices est en cours.

Formation créativité culinaire

La formation créativité culinaire, dispensée par le réseau Restau'Co, est une formation destinée aux personnels d'office de restauration, pour apprendre à accommoder les restes.

Les agent.e.s des collèges vont donc apprendre 10 recettes simples d'entrées et desserts, à partir de produits « excédents » de service.

Wraps, sauces, rouleaux de printemps, cakes, verrines... le but est vraiment de lutter contre le gaspillage alimentaire, et de savoir comment réutiliser les excédents, avec quoi les associer pour en faire une belle entrée, un beau dessert, qui plaira aux enfants.

Cette formation participe de notre volonté d'avancer sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et de diversifier nos propositions auprès des collégien.ne.s.

Remarques des parents

- La formation créativité culinaire sera-t-elle dispensée à tout.e.s les agent.e.s d'offices ?
- ➔ Pour l'instant, elle n'est déployée que sur les agent.e.s des collègues
- Il est donc prévu de développer les préparations anti-gaspi sur les offices ?
- ➔ CDE20 : Oui, nous souhaitons que les agent.e.s d'offices puissent récupérer les restes (réutilisables, c'est-à-dire pas présentés sur la ligne de self, et non assaisonné) pour en faire des préparations pour le jour suivant, dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire et développer la créativité culinaire des agent.e.s .

Concerto

Concerto est notre nouveau logiciel d'inscription à la restauration scolaire.

Rendez-vous **page 6** du PPT joint, pour plus d'informations.

Une vidéo détaillée vous sera envoyée en pièce-jointe avec le CR.

La CDE a besoin de l'aide des parents élus pour mobiliser dans toutes les écoles et faire en sorte que les parents s'inscrivent dans les délais afin de permettre une bonne organisation à la rentrée. Pour information, les centres sociaux du 20^e sont disponibles pour accompagner les familles qui auraient des difficultés avec l'outil digital tout comme l'accueil de la CDE à la mairie.

Retours sur les menus mai – juin

Remarques des parents

- Le salade bar proposé en juin a été très apprécié par les enfants. Les enfants ont cependant été surpris que le repas soit entièrement froid, ils n'ont pas l'habitude de manger des lentilles, du riz froid.
- Manque de communication sur les menus certaines fois (salade bar du 20 juin par exemple).

- ➔ Toutes les semaines une lettre d'infos est envoyée sur les offices. Cette lettre donne des informations sur les différents menus de la semaine, des indications aux agent.e.s d'offices et aux REV ; Lors de menus spéciaux tels que la salade bar, la communication est déployée davantage.
- Les enfants aimeraient avoir les sauces à part, car s'ils n'aiment pas la sauce, c'est le plat entier qui part à la poubelle
- ➔ CDE20 : Nous ne mélangeons pas toujours la sauce avec les plats, cela dépend de la faisabilité en cuisine. C'est en effet, un travail supplémentaire pour le conditionnement, de mettre la sauce en barquette à part. Nous le faisons cependant au maximum.
De plus, pour certains plats, la sauce permet d'éviter qu'il soit trop sec au moment de la réchauffe.
- Le chili végétarien est très apprécié par les enfants

Présentation des menus de rentrée

Informations diverses de la CDE 20

- ➔ Nous passons en 4 composantes pour tout le monde sur les menus du mois de septembre, en raison des effectifs fluctuants de rentrée, et donc du gaspillage alimentaire que cela impliquerait.
- ➔ Le menu du 30 septembre, pour la journée du gaspillage alimentaire est en cours de test.
- ➔ Le nombre de repas végétariens est un peu plus élevé en septembre. Nous souhaitons tester davantage de recettes végétariennes, pour se préparer à l'alternative végétarienne quotidienne nous impliquant, dans le cadre du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris.

Remarques des parents

- Il y a beaucoup de lentilles, pois chiches dans les menus végétariens.
- ➔ CDE20 : Nous essayons de réduire de plus en plus les alternatives végétariennes transformées de type émincé végétal, boulettes... Un vrai repas végétarien est constitué d'une association de légumineuses, céréales et légumes. Nous sommes en train de travailler sur de nouvelles recettes à base de légumineuses.
- Prévoir un dessert plus gourmand le 26/09, si le Dahl de lentilles aux haricots plats n'est pas apprécié.
- La moussaka du 04/09 sera-t-elle végétarienne ?
- ➔ Sujet à étudier

Prochaine commission-menu

A prévoir mi-septembre pour présentation des menus d'octobre, novembre et décembre