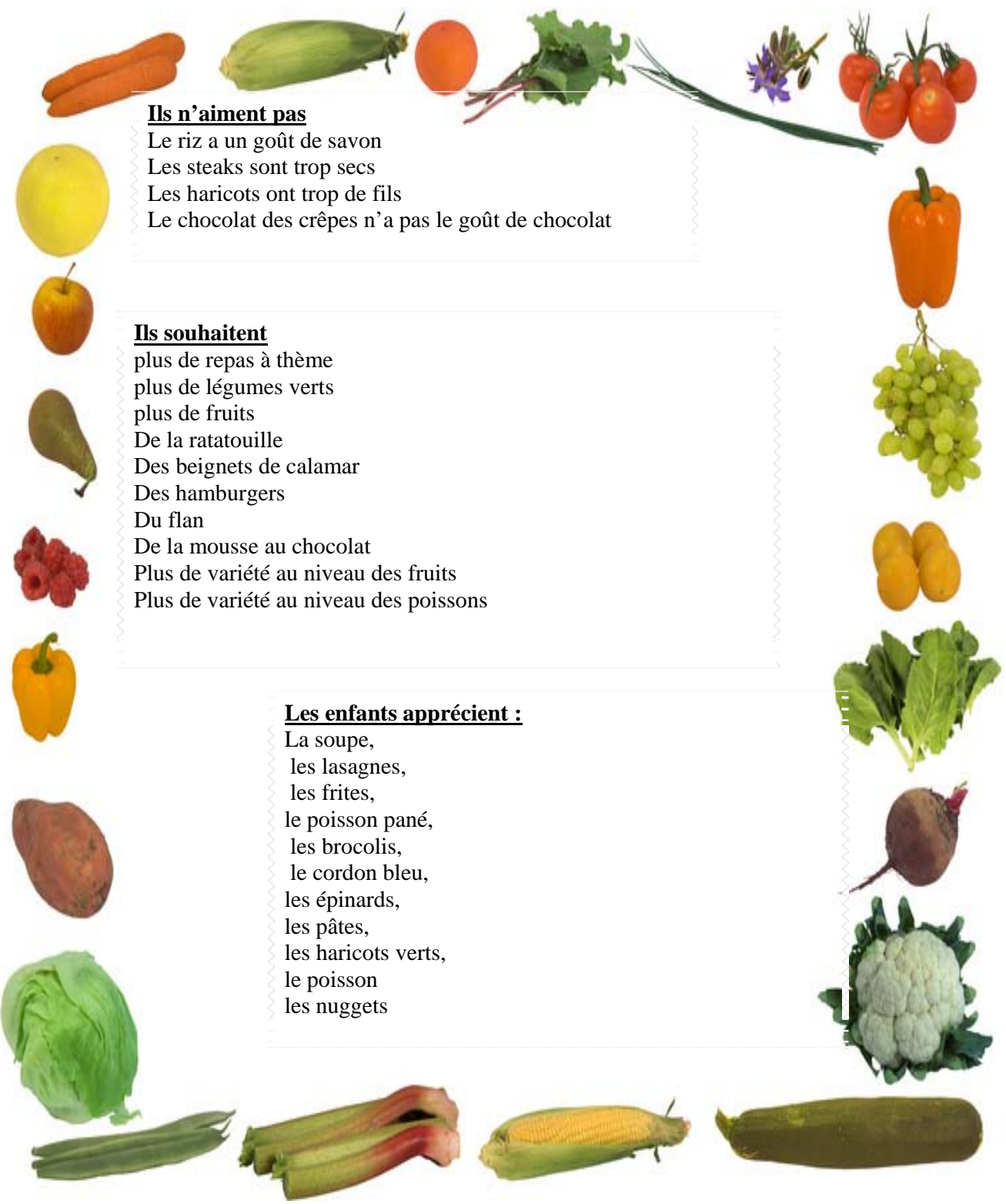


**COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION « MENUS ENFANTS »
ECOLE DES PLATANES
LE 09 FEVRIER 2015**

Présents : 2 enfants de chaque niveau de classe,
ALSH : Alexandra PRADAL – Service Scolaire : Julie CONOIR-
Maire Adjoint chargée des Affaires Scolaires : Nicole LOUCHART

En général, les enfants disent que les repas sont « globalement bons » ou « bons »



Ils n'aiment pas

Le riz a un goût de savon
Les steaks sont trop secs
Les haricots ont trop de fils
Le chocolat des crêpes n'a pas le goût de chocolat

Ils souhaitent

plus de repas à thème
plus de légumes verts
plus de fruits
De la ratatouille
Des beignets de calamar
Des hamburgers
Du flan
De la mousse au chocolat
Plus de variété au niveau des fruits
Plus de variété au niveau des poissons

Les enfants apprécient :

La soupe,
les lasagnes,
les frites,
le poisson pané,
les brocolis,
le cordon bleu,
les épinards,
les pâtes,
les haricots verts,
le poisson
les nuggets

En globalité, les enfants apprécient les repas mais ils souhaiteraient tout de même plus de variété au niveau des poissons (plus de saumon ainsi que des beignets de calamar), des fruits ainsi que des légumes (ils réclament de la ratatouille). Ils précisent que les desserts sont variés.

Ils souhaiteraient avoir du citron pour accompagner leur poisson, du ketchup pour accompagner leurs frites et mettre plus souvent du gruyère en fromage.

Alexandra PRADAL explique qu'il y a 2 services : il faut que tout le monde soit servi pour savoir s'il y a du supplément.

Les questions des enfants

- Pourquoi certains plats ne sont pas assez salés ?
Le sel n'est pas bon pour la santé, nous avons des normes à respecter. De plus les plats sont réchauffés donc risquent d'être trop salés.
- Peut-on avoir plus de variétés au niveau des fruits ?
Nous essayons au maximum de fournir des fruits de saison (en ce moment pomme, orange, clémentine) et surtout des fruits le moins fragile possible.
- Pourquoi les accompagnements ne sont pas préparés avec de la sauce ?
Les légumes sont cuits vapeur pour faciliter le refroidissement rapide obligatoire, c'est pourquoi ils sont toujours proposés avec une viande ou poisson en sauce.
- Pourquoi il y a du ketchup le mercredi et pas les autres jours ?
Il y a aussi du ketchup les autres jours, mais le moins souvent possible car ce n'est pas bon pour la santé comme le sel.
- Peut-on avoir du citron avec le poisson ?
Oui, si il ne s'agit pas de poisson en sauce.
- Les steaks sont trop petits.
Les steaks pèsent 70grs (le référentiel est de 60g) seulement c'est un produit que vous appréciez bien, mais nous sommes obligés de respecter le grammage préconisé par le décret du gouvernement.

