



Commission des Menus – Lundi 22 Novembre 2021

Réunion de 17h30 à 18h45 environ

Présents

Responsable Service Clients ELIOR
Directrice Education et Petite Enfance - Ville de Sartrouville
Responsable Service Restauration - Ville de Sartrouville
+ Une Directrice école (maternelle Brassens)
+ Représentants parents d'élèves (Joliot-Curie 1 API; J.Jaurès maternelle, J.Ferry élémentaire, Brossolette élémentaire, Api Casanova, Mme Barbier Api école ?, j.Prévert)
+1 représentante de l'IFAC

Observatoire du goût

Baisse de saisie des fiches retour satisfaction dans les offices sur la tablette (50% en moins).

85,2% des plats bien notés

Il faudra que la mairie passe dans les offices pour rappeler l'intérêt de la saisie .

Point mensuel avec 2 ATSEM , 1 responsable du temps méridien et 1 responsable d'office

Problème soulevé à Joliot-Curie 1 : plat souvent froid ; norme de maintien au chaud du plat à 63° C ; M Lescot doit passer pour constater lui-même.

Non consommés : surtout les fromages forts

ENTREES :

Belle consommation de carottes

Moins consommés : - salade

-crêpes aux champignons (problème des champignons mais consommés à 78%)

- pain au maquereau

- salade chou chou

- salade choubidou

Crudités consommées à 50%

PLATS :

Dans le top :

- chicken wings
- boulettes
- poulet sauce tajine te sauce colombo
- nuggets
- cubes de colin pané
- steack haché sauce chasseur
- tortelloni sauce pomodoro...

Flops :

- macaronis à l'italienne
- quenelles de brochet sauce Nantua (peut-être pas assez de sauce et essayer avec quenelles natures)

GARNITURES :

Dans le top :

- frites
- légumes du couscous
- pâtes papillons bio
- - purée de carottes

Flops :

- Polenta
- Purée de pommes de terre et potimarron

FROMAGES :

Dans le top :

- bûchette de chèvre
- fromage blanc
- mimolette
- yaourt vanille bio
- Yaourt brassé banane bio

Flop : rien ? (fromages très forts)

DESSERTS :

Dans le top :

- compote pomme
- compote pomme-banane
- compote pomme-fraise

- coupelle purée pomme poire bio

- fromage blanc
- île flottante
- liégeois au chocolat
- orange global gap
- semoule au lait

Flop : crème de framboises au yaourt brassé

Meilleure progression : carottes râpées

Divers

Sur Jaurès , problème de quantité...Il faut contrôler le poids par pesée (balance dans chaque office). Charte de grammage présente dans chaque office

Si pas assez de repas, nouvelle livraison dans les écoles (repas différent possible...).

Le nombre de repas livrés dans les écoles ne tient pas compte pour le moment des effectifs inscrits sur le portail cantine (700 repas d'écart en septembre ; 400 vers la Toussaint).

Problème des classes fermées puis qui ré-ouvrent

Il faut passer les oranges au coupe-fruit pour que les enfants puissent les manger.

Goûter en emballage individuel pour que ce soit plus simple.

Depuis quelques mois, les carottes et quelques légumes sont râpés à la cuisine centrale. C'est un plus en qualité.

Les petits pois en boîte sont mieux mangés que ceux surgelés.

Carottes râpées : 4^{ème} gamme, locales et râpées chez un fournisseur puis assaisonnées.

Maintenant, plutôt râpées à la cuisine centrale

Les légumes des garnitures sont surtout surgelés mais frais pour ce qui concerne les crudités.

Animations du cycle

Animation petit déjeuner de 20 à 30 minutes faite dans plusieurs écoles Inscription volontaire des écoles sur le calendrier pour y participer.

Repas de Noël : la dégustation a eu lieu le mercredi 13 octobre 2021 pour le repas de Noël par 12 enfants volontaires âgés de 9 ans allant au centre de loisirs Jacqueline Auriol.

Menu retenu à la grande majorité : feuilleté du pêcheur et salade verte
Sot l'y laisse de poulet aux marrons
Pommes noisettes haricots verts marrons

Sapin aux 2 chocolats
Clémentines

Animations à venir : galette des rois, repas à thème nouvel an chinois, mardi gras, chandeleur

Janvier 2022 : mise en place de la dernière étape de la loi EGALIM qui oblige à avoir 50 % des achats avec les mentions suivantes : bio (20%) , local, IGP et AOC.

Menus

Revue et commentaires sur les menus proposés par ELIOR sur la période du 3 Janvier 2022 au Vendredi 18 février 2022

Prochaine commission des menus : lundi 24 janvier 2022 17h30