Compte-rendu de la Commission départementale des menus du 16 Novembre 2021

PREAMBULE

La réunion de commission des menus scolaires s'est tenue le **mardi 16 Novembre 2021, de 10h à 12h00, en visioconférence.**

Etaient présents à la réunion :

Département :

- Monsieur Houot, Chef d'unité d'exécution des contrats et des marchés publics de restauration scolaire ;
- Monsieur Grosbois, chargé de contrôle restauration ;
- Monsieur Winsback, consultant en restauration scolaire, cabinet Cantinéo ;
- Madame Federspiel, diététicienne, cabinet Cantinéo ;

Représentants des établissements, et représentants de parents d'élèves :

- Madame Piétré
- Madame Médina
- Madame Lapierre
- Madame Alitimira
- Madame Debruyne
- Madame Laval
- Mme Kadouri
- Mme Desmorieux
- Mme Dib
- Mme Sauce
- Mme Quillet
- Mme Hadchouel
- Musial (invité)
- N. Oddoz (invité)
- APIFA (invité)
- Autre invité : +33*****14

Société Elior :

- Monsieur Soenen, Responsable de Secteur ;
- Monsieur Ulsas, DSC Elior ;
- Mme Obertan, Diététicienne.

Monsieur Houot accueille les participants à la réunion. Puis, rapidement débute l'analyse des menus, semaine après semaine. En ce qui concerne les questions transmises par les parents d'élèves à Elior en amont de la commission, les réponses seront annexées au compte-rendu.

Monsieur Ulsas procède à la lecture des menus.

N° SEMAINE	Thématique	Questions / Remarques	Réponses d'Elior / Décisions prises
SEMAINE 1 ***(du 03/01 au 07/01)***	**Variété des menus de rentrée**	Demande : varier les plats appertisés proposés à chaque rentrée de vacances (*raviolis, cannellonis, chili végétarien…).* Lassitude des enfants vis-à-vis de ces plats en conserve. Il est demandé à Elior si des alternatives sont possibles.	Elior répond qu'il n'y a pas d'alternative possible aux plats appertisés pour le moment, car pas d'accès aux collèges le vendredi avant la rentrée pour effectuer des livraisons. La plupart des collèges sont fermés (seuls 10 collèges auraient la possibilité de recevoir des livraisons avant la rentrée).
	Modification d'entrée	Le lundi 03/01 : 3 choix d'entrées : betterave, macédoine et cœur de palmier à la vinaigrette. Les parents indiquent que la macédoine vinaigrette ne passe pas bien en général ; passe mieux avec une sauce mayonnaise.	Elior propose une salade de maïs vinaigrette à la place de la macédoine vinaigrette le lundi 03/01. Validé par la Commission.
	Question sur poisson meunière	Question de Mme Lapierre : elle demande comment est préparé le filet de colin meunière, proposé le mardi 04/01.	Elior répond que le filet de colin est un produit surgelé qui est ensuite préparé et cuisiné sur la cuisine centrale façon meunière (panure).
	Nouveaux pictogrammes sur les menus	Mme Lapierre remercie Elior au nom des autres parents d'élèves pour les **nouveaux pictogrammes présents sur les menus. Ils permettent d'identifier en un coup d'œil les différentes gammes de plats : frais, surgelés ou appertisés.**	
	Fruits de saison - HIVER	Il est demandé quels seront les fruits de saison proposés sur la période janvier-février 2022. Au niveau de la présentation visuelle, une découpe des fruits sera-t-elle effectuée pour tous les fruits présentés au self ?	La diététicienne Elior répond que ce sont les fruits de saison suivants en Hiver : pomme, poire, ananas, orange et kiwi. Les fruits frais ne seront pas tous découpés, seulement une partie. Ceux qui feront l'objet d'une découpe seront au moins coupés en 4, ou en 2 pour les kiwis.
	Appareils orthodontiques	Mme Hadchouel fait remarquer que **beaucoup d'enfants ont des appareils orthodontiques. Il leur est fortement déconseillé de croquer dans les fruits entiers** tels que les pommes, au risque de décoller les bagues. Par ailleurs, les couteaux à bout rond de la cantine sont inefficaces pour couper les fruits durs. Dans ce cas, une découpe des fruits semble essentielle.	Elior prend note de ces remarques. Avait déjà été alerté sur ce problème. Suggestion de Mme Lapierre : elle évoque la possibilité pour les parents d'élèves d'acheter une machine permettant de découper rapidement les fruits en 4, en fin de ligne de self, sans qu'il n'y ait besoin de manipulation du personnel.
	Plats du mercredi	A nouveau, il est fait remarquer que les plats proposés le mercredi 05/09 sont des plats plus « sympas », « plaisir », que les autres jours de la semaine. Avec notamment de l'aile de raie en plat chaud.	Elior doit faire attention à ne pas trop favoriser les enfants du mercredi par rapport aux autres jours de la semaine. Surtout que peu de collèges sont ouverts le mercredi.

	Boulettes d'agneau	Des boulettes d'agneau étaient initialement proposées le jeudi de l'épiphanie. Cependant, Mme Lapierre explique que d'une part ces boulettes d'agneau sont peu appréciées des enfants, et que d'autre part le produit avait normalement été retiré de la prestation suite à la réunion d'analyse des fiches techniques (à l'initiative de Mme Membrives). En effet, l'origine des boulettes (Argentine ou Australie ou N-Z) et les additifs présents dans la liste des ingrédients ne répondaient pas aux attentes de qualité.	Visiblement, il s'agit d'un oubli de la part d'Elior, qui n'a pas retiré ce produit des menus. La diététicienne propose à la place : des boulettes de bœuf. Validé par la Commission.
	Galette des Rois	Question : la galette des Rois (jeudi 06/01), sera-t-elle fraîche ou surgelée ? Servie froide ou tiède ?	Elior répond que les galettes des rois sont achetées surgelées précuites, puis sont cuites à la cuisine centrale de Fresnes. Elles pourront être réchauffées sur les offices avant le service, afin d'être consommées tièdes. Cependant, cette pratique peut varier selon les offices. Pour 17 000 repas (66 collèges), il serait compliqué de se procurer des galettes fraîches du boulanger. Suggestion des parents d'élèves :cela pourrait être pourquoi pas un défi à relever pour l'année prochaine ?
SEMAINE 2 ***(du 10/01 au 14/01)***	**Plat carné à base de porc versus poisson**	Mme Altimira demande pourquoi il est opposé systématiquement à un plat à base de porc un plat à base de poisson ? A l'instar du lundi 10/01 (saucisse de porc fumée versus filet de lieu noir).	Il semblerait que les enfants qui ne mangent pas de porc soient habitués à consommer du poisson. Validé par les autres parents d'élèves et par Elior.
	Question du céleri en entrée	Mardi 11/01 : entrée de céleri. Le céleri serait peu apprécié des enfants. Il est demandé par un membre de la commission de l'enlever et le remplacer par une autre entrée.	Mr HOUOT insiste pour laisser le céleri, mais propose un faible taux de prise (10 à 20% seulement par exemple). Elior accepte, ainsi que les membres de la Commission. **Sur demande des parents, les taux de prises sur les entrées de ce jour pourront être suivis pour voir comment le céleri est accepté.**
	Plats plaisir le mercredi	Mercredi 12/01 : là encore des plats plus « plaisir » sont proposés un mercredi, à l'instar des « pommes rissolées » et des « tortellinis tomates séchées et mozzarella » (plat végétarien). Ou encore, le mercredi 19/01 avec le potiron en plat chaud. « C'est bien dommage car les enfants apprécient beaucoup ces plats… » disent les parents.	La diététicienne Elior comprend la demande des parents d'élèves. Cependant, elle explique que certains plats ne pourront toutefois par être déplacés sur un autre jour que le mercredi, (tortellinis, potiron), à cause des contraintes liées aux lignes de production. Par ailleurs, le mercredi sont placés préférentiellement les produits non porteurs d'un signe de qualité (ni bio, ni

		Mme Lapierre évoque par ailleurs le cas des familles défavorisées, pour lesquelles le potiron ou les tortellinis végétariennes ne seront peut-être jamais goûtés ailleurs qu'à la cantine. D'où l'importance de proposer ces plats variés en semaine afin qu'ils profitent au plus grand nombre et fassent découvrir des saveurs nouvelles au maximum d'enfants.	local, ni avec label), conformément au contrat avec le CD92. **Monsieur Winsback, du cabinet Cantinéo, explique aux parents que le nouveau contrat de DSP pour la restauration scolaire (2022-2023) sera basé sur la loi EGALIM, qui évolue ;à partir du nouveau contrat la journée du mercredi sera incluse dans les comptages des produits de qualité.**
SEMAINE 3 ***(du 17/01 au 21/01)***	**Gammes de produits**	La piperade qui sera servie le lundi 17/01 est visiblement un plat appertisé. Pourquoi ?	La diététicienne répond que la piperade n'existe pas en version surgelée chez les fournisseurs d'Elior.
	Origine d'une viande	Il est demandé quelle est l'origine de la viande d'agneau proposée le mercredi 19/01 (« sauté d'agneau sauce chasseur »).	Elior répond que l'origine est : Union Européenne.
	Précision de plats	Question des parents sur le plat végétarien « Röstis de légumes » (mercredi 19/01) : quelle est la composition des röstis ? sont-ils passés au four sur la cuisine centrale ou juste mis en barquettes ?	Réponse d'Elior : composés de petits pois, carottes, haricots verts, pomme de terre. Juste mis en barquettes.
	Trop de chou en entrée	Chou rouge en entrée le jeudi 20/01. Très souvent du chou en entrée en hiver, or le chou est peu apprécié des enfants généralement… Par ailleurs, blettes proposées initialement le jeudi 20/01 en légume d'accompagnement. Peu apprécié. Possible de changer ?	Décision prise avec Elior : mettre un potage de légumes de couscous en entrée le jeudi 20/01 à la place du chou rouge. Elior propose des épinards (surgelés) sauce béchamel à la place des blettes. Validé.
	Repas plaisir	Le vendredi 21/01 est un repas plaisir, avec des pizzas en plat principal : « pizza volaille-champignons » versus « pizza fromage fraîche ». Or, les jours où des pizzas sont servies, en entrée ce sont des crudités et le dessert est léger. Les enfants se plaignent alors d'avoir faim dans l'après-midi., voire d'avoir la sensation de ne pas avoir assez mangé à la fin du déjeuner. Demande : quel grammage pour une part de pizza ?	Elior propose alors 3 entrées plus consistantes le vendredi 21/01 : entrée de charcuterie (rosette), œufs durs, et rillettes de la mer. Elior répond qu'une portion de pizza correspond à 200 grammes / enfant.
SEMAINE 4 ***(du 24/01 au 28/01)***	**Précision de sauce**	Demande : composition de la sauce « bobotie », qui accompagne les boulettes de boeuf (lundi 24/01).	Il s'agit d'une sauce sucrée-salée à base d'abricots secs, muscade, safran, raisins de Corinthe. Sera précisé sur le menu.
	Brandade de morue	Initialement, le vendredi 28/01 était proposé de la brandade de morue. Cependant, la texture de cette brandade n'est pas agréable, et elle sent fort le poisson. Les enfants n'aiment pas. Les parents demandent si autre recette possible ?	Elior répond qu'une seule référence de brandade est disponible actuellement chez leurs fournisseurs. Monsieur Ulsas, DSC Elior, propose alors un colin pané à la place de la brandade. Validé par la Commission.

			L'accompagnement du colin pané sera uniquement une purée mixte pommes-de-terre et carottes (ven. 28/01).
SEMAINE 5 ***(du 31/01 au 04/02)***	**Menu Chinois**	Mardi 01/02, ce sera le repas à thème asiatique. En plat chaud, s'opposeront les « nems au poulet » et le steak de colin. Les parents demandent le nombre de nems au poulet qu'il y aura par enfant. Et, demandent à ce qu'il y ait un fort % de nems au poulet par rapport au colin. Les nems au poulet sont très appréciés des enfants.	Mme Obertan, diététicienne, répond que le grammage prévu est de 150g de nems, soit 3 nems de 50g par enfant. *Remarque : les nems aux légumes qui étaient également proposés l'an dernier au menu chinois, ont été abandonnés cette année (car n'avaient pas rencontré un franc succès..).*
	Repas du mercredi	Mercredi 03/02 sont prévus initialement des gnocchis à la tomate en plat chaud. Les parents d'élèves demandent à ce que les gnocchis, bien appréciés, soient placés un autre jour de la semaine.	Elior valide cette demande. Les *gnocchis* seront déplacés au vendredi 04/02 midi (inversion avec les *lentilles, qui passeront au mercredi*).
	Chandeleur	Demande des parents en ce qui concerne les crêpes proposées en dessert le jour de la Chandeleur (jeudi 04/02) : proposer des crêpes au sucre en plus des crêpes à la confiture et avec topping caramel.	Validé par Elior. Il y aura donc 3 choix de garniture pour les crêpes : sucre, confiture, sauce caramel.
SEMAINE 6 ***(du 07/02 au 11/02)***	**Ratatouille**	Lundi 07/02 : l'accompagnement du plat chaud est 100% appertisé : haricots blancs en conserve, et ratatouille en conserve. Les parents demandent si la ratatouille est disponible en version surgelée ? Par ailleurs, la ratatouille n'est pas de saison en hiver…	Elior ne peut proposer que de la ratatouille en conserve en hiver. La diététicienne décide alors de supprimer la ratatouille et de la remplacer par des « carottes braisées ». Validé par la Commission.
	Modification de légume cuit	Mardi 08/02, étaient prévues des « courgettes à la provençale » avec le boulgour comme accompagnement. Les parents demandent de modifier les courgettes.	Elior propose du chou-fleur à la provençale à la place des courgettes. Validé.
	Demande de précision sur une sauce	Mardi 08/02 : saumon « sauce Bercy ». Les parents demandent de préciser la composition de la sauce sur le menu, entre-parenthèses.	Diététicienne Elior : il s'agit d'une sauce à base de farine de riz, ail, persil, échalote et fumet de poisson.
	Demande de précision sur potage	Les parents demandent la composition du potage « paysan » proposé le vendredi 11/02 en entrée.	Ce potage est à base de pommes-de-terres, courgettes, carottes, et oignons.
	Modification de légume cuit	Vendredi 08/02 : étaient initialement prévus des haricots verts aux champignons avec les macaronis (plat chaud). Demande de modification du légume.	La diététicienne Elior propose une purée de carottes et patate douce à la place, avec les macaronis. Validé par la Commission.

SEMAINE 7 ***(du 14/02 au 18/02)***	Pas de modifications effectuées.

Fin de l'analyse des semaines de menus.

Retour oral sur la **réunion d'analyse des fiches techniques** (effectuée à l'initiative de Mme Membrives) : les parents remercient Elior pour leur transparence et leur adaptabilité.

Retour oral sur la **visite de la Cuisine Centrale de Fresnes**, qui a eu lieu le jeudi 21 Octobre matin. Les parents d'élèves qui y ont participé sont globalement très satisfaits.

Recherche d'un artisan boulanger local : les parents demandent où en est la recherche d'un artisan-boulanger local, pour approvisionner en baguettes de Tradition Française locales tous les collèges de la DSP 92.

Monsieur Ulsas précise que le Syndicat des Boulangers de Paris a été interrogé ; plusieurs artisans-boulangers ont déposé leur candidature, il y a un dossier à remplir, avec plusieurs conditions demandées pour couvrir la demande (volumes importants, livraison tous les jours, dont le mercredi). La recherche du candidat peut prendre plusieurs semaines.

La prochaine réunion de commission des menus aura lieu <u>le mardi 18 Janvier 2022</u> de 10h00 à 12h00, en visioconférence via Teams.

Les questions des parents d'élèves devront être transmises au Département au plus tard le jeudi précédant la date de la commission des menus.

Au niveau du calendrier pour la fin d'année, **la dernière commission des menus aura lieu le mardi 22 Mars 2022.** Puis, démarrera le nouveau contrat de restauration collective pour le CD92, avec peut-être un nouveau prestataire, mais le Département n'est pas en mesure d'en dire plus aux parents pour le moment. Le choix du nouveau prestataire sera communiqué en avril 2022.

La réunion prend fin vers 12h00.

Questions des parents / Réponses d'Elior

A transmettre les jeudis des semaines précédant les commissions des menus

Collège VOLTAIRE – Asnières (Mme Membrives)

1. **Le retour de Mme Membrives sur la réunion d'analyse des fiches techniques produits :**

« Tout d'abord, un grand merci à l'équipe du Département et à l'équipe d'Elior pour la réunion sur les fiches techniques, et les échanges constructifs au cours de cette réunion. Heureuse de savoir que les produits les moins vertueux identifiés lors de cette réunion (beignets de calamars, roulade de volaille, pâté de foie, pâté de volaille, boule agneau) devraient disparaître des menus, et que des alternatives vont être recherchées.

D'autres produits mériteraient d'être retravaillés ou substitués par des équivalents aux formulations plus « clean » (moins d'additifs, pas d'arômes artificiels ou pas d'arômes du tout, moins de marqueurs d'ultra-transformation, sucres cachés…) : merguez, chipolatas, poisson meunière, flan pâtissier… et comme évoqué lors de cette réunion, nous serons heureux de rencontrer l'équipe achats d'Elior pour en discuter.

Il est intéressant de constater que certains produits sont plutôt très qualitatifs dans leurs formulations, les desserts lactés de Schreiber Clérilait notamment (à part quelques arômes artificiels). Intéressant aussi de voir que le Cordon Bleu servi aux enfants est loin d'être le pire du marché. Il ne contient pas de phosphates / polyphosphates, ni d'arômes artificiels par exemple. En revanche il est toujours perfectible : il contient notamment des nitrites qui pourraient être enlevés, entre autres additifs et sucres présents dans la recette. »

2. **Retour sur la visite cuisine centrale de Fresnes :**

« Ravie d'avoir pu visiter la cuisine centrale de Fresnes, a priori plutôt bien tenue (à part chambre la froide négative), même si nous l'avons vue à un moment d'activité réduite. Il serait intéressant d'y retourner plus tôt le matin et pas une veille de vacances scolaires pour la voir en pleine activité. Nous avons appris lors de cette visite qu'une légumerie allait être construite et c'est une bonne nouvelle, qui permettra à nos enfants de manger plus de légumes frais.

Cela étant, cette visite a soulevé un manque certain de possibilités de délivrer des plats appétissants et savoureux au regard des moyens déployés sur cette cuisine (équipements notamment). Aucune viande ne semble être saisie. Elles sont cuites au four vapeur ou en marmite. Idem pour le Poisson. Certains légumes semblent déjà trop cuits à la mise en barquette (brocolis), ou sont juste sortis de boites de conserve (petits pois).

Au regard des retours des enfants sur le côté fade des plats servis et sur leurs envies de davantage d'exotisme et de goût, il paraît indispensable d'enrichir les menus de nouvelles recettes et de trouver des moyens d'apporter du contraste de goût et de texture tout en proposant des présentations attrayantes (dans les barquettes, puis lors du dressage). »

3. **Retour d'un papa de l'APE du collège Voltaire professeur dans un collège dépendant du contrat Elior :**

Un papa de notre APE est enseignant dans un collège du 92 dépendant du contrat. Il fait l'effort de manger à la cantine depuis la rentrée scolaire. Voici un extrait de son retour d'expérience :
« La qualité n'y est pas, l'assaisonnement est souvent inexistant. L'étiquetage AB ne suffit pas. Les couleurs du plat du 24/09 ne sont qu'une façade pour masquer l'absence de saveur. La fondue de poireaux du 05/10 était vraiment dégoûtante. Le riz, le blé, les légumes sont très secs : où est la sauce ? Donnez-nous l'envie de déguster ! ».

Cela en dit long sur pourquoi si peu d'enseignants déjeunent à la cantine. Et cela fait écho aux retours que nous font les enfants, consommateurs captifs qui contrairement à leurs professeurs ne peuvent pas apporter leur gamelle.

- **Réponse d'ELIOR :** L'assaisonnement est à disposition et présent dans l'ensemble de nos restaurants, sur demande, les équipes sont au fait de leur rôle relatif à cette distribution. Nous avons eu en effet quelques accidents le mois passé sur le transport des sauces, néanmoins cette problématique est résolue et actuellement les repas sont tous accompagnés de sauce.

Par ailleurs, il est fréquent que les jours où des légumes sont inscrits au menu en accompagnements, on n'en propose pas à son fils scolarisé au collège Voltaire. Problème de planification des ratios ?

- **Réponse d'ELIOR :** Un point sera réalisé avec nos collaborateurs sur la mise en avant équitable de l'ensemble de la prestation chaque jour (légumes notamment).

4. Remarques et Questions générales :

- Merci d'avoir développé un code couleurs permettant d'identifier les produits frais /appertisés / surgelés. Avec un logo permettant d'identifier nettement ce qui est cuisiné dans la cuisine centrale versus ce qui est acheté tout fait, ce sera parfait (pour distinguer par exemple le poisson meunière qui est a priori acheté préparé, de l'aile de raie sauce crème qui est je pense cuisinée dans la cuisine centrale). Merci encore.

- Pouvez-vous nous indiquer où en est le projet de faire entrer dans les cantines de nos collèges de la baguette de tradition française d'artisans locaux avec l'aide du syndicat des boulangers du Grand Paris ?
  - **Réponse d'ELIOR :** Le projet avance. Le Syndicat Patronal des boulangers du Grand Paris vient de nous transférer une liste d'artisans potentiellement intéressés. Nous allons prendre contact avec eux dans les plus brefs délais.

- Elior semble mettre en place des ateliers d'éducation à l'alimentation dans les établissements scolaires. Y a-t-il des projets de ce genre dans les collèges du 92 ?
  - **Réponse d'ELIOR :** Nous mettons en place des animations « Petit déjeuner » qui apprennent aux enfants à prendre un petit déjeuner équilibré. Nous proposons également l'animation « Jeu d'équilibre », qui consiste à étudier l'équilibre alimentaire des repas avec la diététicienne Elior, et créer une semaine de Menu avec les enfants d'un établissement.

- Est-il prévu d'afficher le Nutri-Score dans les collèges du 92 dans la continuité de l'annonce faite par Elior à ce sujet ?

  - **Réponse d'ELIOR :** Nous ne connaissons pas encore la date de mise en place du Nutri-Score dans les collèges des Hauts-de-Seine. Nous ne manquerons pas de revenir vers vous dès qu'elle aura été déterminée.

- Pourrait-on connaître la liste des collèges qui devraient passer à la cuisine sur place et essayer de réfléchir à des solutions intermédiaires pour ceux qui ne le pourront pas, afin que la qualité organoleptique des repas servis ne soit pas totalement tributaire d'une cuisine centrale en liaison froide ?
  - **Réponse d'ELIOR :** Collèges passant à la cuisine sur place dès la rentrée de Septembre 2022 : Furet et La Fontaine à Antony / Les Bruyères à Courbevoie / Blériot à Levallois / Victor-Hugo à ILM / De Sèvres à Sèvres / Maréchal Leclerc à Puteaux.

- Pourrait-on caler un déjeuner dans un des collèges convertis à la cuisine sur place d'ici la fin de l'année ?
  - **Réponse d'ELIOR :** Nous sommes disponibles pour convenir d'une date de déjeuner sur le collège Romain Rolland au Plessis-Robinson.

- Menus de janvier-février 2022 :

Quelques nouveautés bienvenues mais pas de promesse de davantage de goût et de moins de fadeur. Je ne vois aucun plat typique d'hiver : tartiflette, croziflette, bourguignon, …Je vois que le défi « lasagnes » n'a pas encore été relevé, mais je garde espoir !

Mme Membrives propose à Elior de nouvelles recettes susceptibles de plaire aux enfants qui sont dans l'attente de nouveautés et de goût, par exemple : du poulet tikka, du chou-fleur rôti aux épices, du rougail saucisse, de la paëlla ou du jambalaïa, des falafels, du poulet yassa, des fajitas, empanadas, riz cantonnais, dahl aux lentilles corail…

- **Réponse d'ELIOR :** Elior prend note de ces remarques et propositions de plats.

5. **Analyse des menus par Mme Membrives et remarques :**

Semaine du 03 au 07 janvier :

• Toujours la même tristesse à la lecture du menu de rentrée 100% conserve. Il est urgent de trouver des plats alternatifs.

- Elior a répondu : il n'y a malheureusement pas d'alternative possible aux plats appertisés pour le moment car nous ne pouvons pas livrer la plupart des collèges le vendredi avant la rentrée.

• 06/01 : les boulettes d'agneau sont-elles de nouvelles boulettes ou celles dont on se disait qu'il vaudrait mieux les arrêter car peu appréciées et contenant des viandes du bout du monde, combinées à des protéines de soja, du dextrose, des arômes artificiels… ?

- Elior a répondu : les boulettes d'agneau sont très appréciées des enfants.
  (Finalement, il a été décidé en commission des menus de les remplacer par des boulettes de bœuf, plus qualitatives).

• 06/01 : sauce curry + haricots assaisonnement saveur soleil + jus de légumes, n'est-ce pas trop complexe comme association ?

- Elior a répondu : hormis la sauce curry, les assaisonnements de légumes (soleil + jus de légumes) restent classiques. Les goûts restent donc harmonieux (ail, tomate, basilic, oignons, herbes de Provence).

• 06/01 : de quel type de galette des rois s'agit-il ? température ambiante longue conservation ? surgelée cuite sur la cuisine centrale ? fraîche d'un boulanger (artisan ou industriel) ? pur beurre ?

- Elior a répondu : il s'agit d'une galette surgelée , puis cuite sur la cuisine centrale.

• 07/01 : sauce blanquette + chou-fleur à la provençale, association qui va bien ensemble ?

- Elior a répondu : oui, le mélange va bien ensemble.

Semaine du 10 au 14 janvier :

• 13/01 : quels légumes dans la poêlée de légumes ?

- Elior a répondu : haricots verts, poivrons, courgettes, carottes.

• 14/01 : peut-on indiquer l'origine de la viande entrant dans la composition du cordon bleu (même si pas encore obligatoire de l'afficher) ?

- Elior a répondu : OK.

• 14/01 : haricots verts comme le 06/01. Peut-on trouver un autre légume ?

- Elior a répondu : 06/01 : navet moutarde coco.

• 14/01 : remarque : bonne initiative de mettre des pâtes semi-complètes au menu.

Semaine du 17 au 21 janvier :

• Pas de soupe cette semaine-là. Peut-on en mettre une ?

- Elior a répondu : potage de légumes couscous mis le jeudi à la place du chou rouge.

• 17/01 : 2ème présentation de l'escalope de porc (qui apparaît 3 fois sur la période. Le service achats d'Elior a eu un super prix sur les escalopes de porc ??)

- Elior a répondu : partant du principe ou l'on sert 5 viandes et 5 poissons toutes les semaines il y a forcément des répétitions de viande, toutefois nous faisons attention à ne pas répéter les mêmes sauces. Par ailleurs, le sauté est moins apprécié par les enfants.

• 17/01 : piperade appertisée. N'y a-t-il pas d'autre alternative que la conserve ? avec les flageolets du mercredi et les blettes du jeudi cela fait 3 légumes en conserve la même semaine. Cela fait beaucoup (trop). Blettes appertisées, étonnant. N'y a-t-il pas une erreur ?

- Elior a répondu : les blettes appertisées existent. Epinards béchamel possibles à la place des blettes à la milanaise.

• 19/01 : peut-on connaître l'origine de l'agneau ? röstis de légumes : de quels légumes s'agit-il ? sont-ils passés au four sur la cuisine centrale ou juste mis en barquettes ?

- Elior a répondu : Agneau = UE // Röstis = petits pois, carottes, haricots verts, pomme de terre + juste mis en barquettes.

• 20/01 : je redoute le gaspillage ce jour-là entre chou rouge, céleri, steak haché que les enfants trouvent trop sec et blettes milanaises…

- Elior a répondu : modification faites (cf : questions précédentes).

• 21/01 : entrée avec protéines animales + pizza. N'est-ce pas trop ?

- Elior a répondu : non, car les grammages en entrées ne suffisent pas à combler le besoin en protéines pour le repas.

Semaine du 24 au 28 janvier :

• 25/01 : petits pois frais : n'est-ce pas une erreur ? si erreur, serait-il possible d'en avoir des surgelés avec un assaisonnement sympa plutôt qu'en boîte comme vu lors de la visite ?

- Elior a répondu : il s'agit bien d'une erreur, ils seront surgelés. + possibilité de faire petits pois carottes à lyonnaise (oignons).

• 26/01 : peut-on mettre la soupe ailleurs que le mercredi ?

- Elior a répondu : non, cela n'est pas possible.

• 27/01 : 3 ème escalope de porc !!!

- Elior a répondu : saucisse fumée LOCALE à la place.

Semaine du 31/01 au 04 février :

• 2 fois des légumes à la béchamel cette semaine-là.

- Elior a répondu : non pas vraiment, car dans le mélange du Sud du jeudi, sauce béchamel très légère.

• Remarque : sympa de faire un menu spécial pour le Nouvel An chinois.

• 01/02 : nems aux légumes pour le plat carné ? encore du riz (même si cela ne parait pas incongru pour un repas chinois). N'est-ce pas l'occasion de tenter autre chose ? des nouilles chinoises par exemple (en veillant à ne pas trop les cuire), comment la poêlée est-elle cuite sur la cuisine ? les légumes vont-ils rester croquants ?

- Elior a répondu : les nems (au poulet finalement) sont proposés en plat carné car ils nécessitent d'être réchauffés, nous n'avons pas assez de place sur les bain-marie pour les mettre uniquement en « entrée ».

• 03/02 : peut-on connaitre l'origine des viandes de la merguez ?

- Elior a répondu :

- Bœuf : Nés / Elevés / Abattus dans un pays membre de l'Union Européenne ;
- Mouton : Nés / Elevés / Abattus dans un pays membre de l'Union Européenne ou Nouvelle-Zélande et Australie.

Semaine du 07 au 11 février :

• Pas de soupe cette semaine-là. Peut-on en mettre ?

➢ Elior a répondu : potage le vendredi à la place du chou blanc.

• Ratatouille + courgettes + certains légumes de la jardinière + haricots verts = 3-4 légumes pas de saison. Peut-on mettre 1 chou-fleur ? 1 brocoli ? 1 patate douce ? 1 panais ? du potimarron ???

➢ Elior a répondu : mardi : Chou-fleur provençale à la place de la courgette provençale ; vendredi : purée de carottes patate douce à la place des haricots verts ; jeudi : potiron à la ciboulette à la place de la jardinière.

• 07/02 : ratatouille et haricots blancs appertisés. Des alternatives possibles ? Surgelés ou autres légumes ?

➢ Elior a répondu : toujours difficile de marier un légume à un légume sec… Donc les carottes étant ce qui passe le mieux nous pouvons en mettre le lundi.

• 09/02 : origine de l'agneau ?

➢ Elior a répondu : cf question précédentes.

• 10/02 : possibilité de mettre la salade de fruits en dessert ?

➢ Elior a répondu : à discuter en commission restauration.

• 10/02 : crêpe champignon comme le 27/01. Peut-on mettre une crêpe au fromage ou au jambon ? L'escalope de veau hachée est-elle vraiment fraîche ? comment est-elle cuite (vs les steaks hachés de bœuf qui sont précuits) ?

➢ Elior a répondu : On nous a demandé de mettre autre chose que fromage en considérant qu'il y ait des enfants qui n'aiment pas le fromage. Les escalopes de veau hachées sont surgelées. Nous avons opéré ce changement en pré-commission ; la couleur sera modifiée.

Semaine du 07 au 11 février :

• Haricots beurre, piperade, aubergines courgettes pas de saison. Peut-on réduire ?

➢ Elior a répondu : NON.

• 18/02 : bien d'avoir intégré des rillettes pur porc à la place du pâté de foie ou du pâté de campagne. Mais le jour du cheeseburger ou du fishburger, ça ne fait pas un peu beaucoup même si c'est menu plaisir ?

➢ Elior a répondu : il s'agit d'une demande à laquelle nous avons répondu.