

Présents :

- Mme Corruble, Diététicienne, Responsable Isidore Newrest
- Mr Denis, Chef cuisinier
- Mme Chesnet, Mairie
- Mme Mangeon, Mairie
- Mme Caroline L'Hermette, APE Bonsecours
- Mme Anne Picot, APE Bonsecours
- Mme Géraldine Rioult, Centre de Loisirs
- Mme Elisabeth Durand, liste indépendante
- Mme Laurie Béclier, liste indépendante

La société Isidore a été rachetée. Elle s'appelle désormais Isidore Newrest. Mr Santus, le chef de l'an dernier a eu une promotion, aussi Mr Denis est de retour sur Bonsecours depuis mars 2019.

**Retour sur la précédente commission :**

- la qualité médiocre de la confiture avait été signalée. Le produit a été changé.
- les fruits difficiles à éplucher ou à découper ont été supprimés au goûter.
- les petits pois surgelés, non appréciés par les enfants, ont été remplacés par des petits pois en boîte.

**Matériel :**

Toutes les réparations précédemment demandées ont été réalisées. Le problème d'éclairage est réglé. Le détecteur de fumée a été déplacé car il était trop proche du maintien au chaud et se déclenchait à tort.

Réparations en cours ou à prévoir : la friteuse (qui doit être changée en 2020), le piano (Mme Mangeon va revoir où cela en est), une étuve (un devis est en cours pour le changement d'une pièce), l'éplucheuse (à réparer).

**Questions des parents d'élèves :**

L'APEB signale qu'une baisse de qualité du poisson a été signalée. Mme Corruble évoque que de la saumonette a été servie, ce qui pourrait expliquer cette remarque. Le poisson est servi 4 fois sur 20 repas, pas forcément le vendredi.

L'APEB demande qu'une attention particulière soit portée aux protéines proposées en remplacement du porc (ex : saucisses de volaille en remplacement des saucisses de porc). Mme Corruble y sera sensible.

L'APEB demande des précisions sur les normes en terme de friture et de panure. Les fritures sont limitées à 1 x tous les 20 repas. Les panures (cuites au four) sont limitées à 4 x par mois.

Les parents d'élèves signalent que les pommes de terre Lunor ne sont pas très appréciées et demandent si des pommes de terre fraîches peuvent être proposées. Cela sera possible lorsque l'éplucheuse aura été réparée et à conditions qu'elles ne soient pas servies le lundi, de manière à pouvoir les éplucher la veille. Cela ne concerne pas la purée qui sera toujours réalisée avec de la purée en poudre granulée.

L'APEB demande si le repas végétarien du 17/09 a plu. A partir du 1er novembre, un repas végétarien devra être servi une fois par mois. (1 repas sur 20 repas). Il s'agit de remplacer les protéines animales par des protéines végétales. Le premier menu végétarien proposé a permis à certains enfants de découvrir les lentilles. Une mascotte « Mr Tomate » était présente et a remporté un vif succès (davantage que les lentilles!) auprès des enfants. Un affichage et une information sur le site internet de la ville sera faite pour valoriser cet événement.

L'APEB demande si un ordre de passage est établi. Les élèves de Grande Section de maternelle passent en priorité. Ils sont servis à table. En fin d'année ils feront un essai de passage au self. Les élèves d'élémentaire passent ensuite librement (pas par classe) en fonction de leurs activités respectives (APC, activités avec Sandrine, Bibliothèque, ludisport...). Mme Mangeon signale que les enfants sont incités à goûter mais pas forcés à manger. Elle précise que certains enfants ont du mal à goûter de nouveaux aliments et veulent manger rapidement pour retourner à leurs jeux. L'APEB demande comment les parents ou les enseignants pourraient être associés à cette sensibilisation.

**Présentation projet « Petit Gourmet » :**

Mme Corruble en profite pour justement présenter le programme d'animation qui va prochainement être mis en place sur les 2 écoles permettant de présenter un aliment par mois. Un « carnet du petit gourmet » sera remis à chaque élève. Il comporte, pour chaque aliment, une présentation et un coloriage. Une gommette sera remise à chaque élève qui pourra également faire tamponner son livret par le chef s'il a goûté l'aliment. La mascotte sera présente dans la mesure du possible.

En fin d'année, il leur sera délivré un « diplôme du petit gourmet ».



Après accord des directrices, Mme Corruble et Mme Mangeon passeront dans toutes les classes pour présenter le projet et distribuer les livrets. Un fichier d'idées d'ateliers sera également remis à la Mairie. Il pourra être utilisé sur les temps périscolaires.

#### **Présentation et révision des menus :**

Les menus de la période du 07/10/19 au 20/12/2019 sont passés en revue et ajustés.

Les menus végétariens et les menus « petit gourmet » seront signalés en couleur sur les menus.

Il est rappelé que les représentants de parents d'élèves peuvent venir déjeuner à n'importe quel moment en réservant leur repas auprès de la Mairie.

**Prochaine commission : Mercredi 27 novembre 2019 à 14h00.**