

RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION

Mardi 5 février 2026 - 17h30

Personnes présentes :

- Animateur de la politique éducative alimentaire
- Cuisinier - cuisine centrale
- Cuisinière
- Cuisinier - restaurant satellite maternelle
- Directrice - ALSH maternel
- ATSEM de la maternelle de l'étang des Moines
- ATSEM de la maternelle du Parc
- Auxiliaire de puériculture - La Petite Crèche
- Représentante des parents d'élèves maternels et animatrice ALSH maternel
- Diététicienne nutritionniste

Ordre du jour :

- Retours sur les menus de la période précédente
- Point sur l'actualité
- Validation du prochain plan de menus

Excusés :

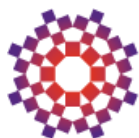
- Maire adjoint
- Gestionnaire de la cuisine centrale
- Responsable du Service Éducation

Retours sur les menus de la période précédente

Les pathologies hivernales ont engendré des écarts d'effectifs durant le mois de janvier, avec des recalibrages nécessaires et difficiles à anticiper.

Les retours sont globalement positifs, avec une mention particulière pour les soupes ainsi que le céleri rémoulade et sa sauce. Comme chaque année, les enfants commencent à se lasser des entrées crues d'hiver, notamment à base de choux. Lors de la lecture du prochain plan de menus, nous serons attentifs à faire passer plus betteraves ou de radis, pour venir diversifier au maximum les entrées "crudités ou cuidités". Mais nous devons rester en conformité avec la grille de fréquence et la saisonnalité des légumes.

La semoule aux épices était jugée un peu trop relevée pour les plus jeunes, tout comme le risotto d'épeautre, trop fort en parmesan, et la tartiflette au goût très prononcé en fromage pour les plus petits. Il est proposé de mélanger le parmesan avec de la sauce tomate afin d'atténuer le goût. Le caramel des bananes rôties n'a pas rencontré de succès, ces dernières étant sèches, trop peu caramélisées. Il est évoqué par le coordinateur de réduire la quantité à un quart par enfant, les cuisiniers évoquent de le repasser plutôt en rondelles et non pas de bananes coupées en 2 dans le sens de la longueur.



Le cuisinier du restaurant satellite maternel propose de servir certains éléments, comme les raisins secs, à part pour les maternels afin d'éviter le tri dans l'assiette et le gaspillage. Cette décision avait déjà été prise lors de la dernière réunion hebdomadaire avec la production, le même constat ayant été fait en élémentaire.

La viande du pot-au-feu a été difficile à manger, y compris pour les élémentaires, ce qui amène l'équipe de cuisine à privilégier la joue de bœuf pour la prochaine commande.

En crèche, les retours sont très positifs, avec une plus grande variété de compotes. Les « grands » bébés apprécient également les sauces, notamment celle aux champignons. Concernant le goûter, il est demandé de varier le pain en proposant ponctuellement du pain de mie. L'information sera transmise au chauffeur-livreur. Par ailleurs, un changement de fournisseur de pain de mie est en cours ces dernières semaines.

La directrice de l'ALSH maternel revient sur la brioche et le verre de lait proposés sur les menus et goûters de fin d'année. Compte tenu de la répétition sur une même journée, le goûter n'a pas été consommé en maternelle. Il est donc envisagé de décaler le goûter au mardi, voire de supprimer le goûter ALSH lorsqu'un goûter de Noël est organisé le même jour.

L'animateur de la politique éducative alimentaire annonce que le repas de fin d'année n'aura pas lieu dans la salle de motricité, mais au restaurant, organisé en deux services.

Point sur l'actualité

L'animateur de la politique éducative alimentaire indique qu'un grand nombre de remplacements en salle a été nécessaire en raison des arrêts maladie chez les agents en ce début d'année, ce qui a engendré plusieurs difficultés d'organisation.

La version numérique de l'enquête est consultable sur le site de la mairie de La Couronne. Une version papier sera distribuée dans les cahiers de liaison des enfants lorsque les budgets auront été votés afin de lancer l'impression. Par ailleurs, avec les services civiques présentes à l'école élémentaire, un questionnaire simplifié a été élaboré à destination des enfants de maternelle, afin de leur permettre de participer à une enquête de satisfaction adaptée à leur âge.

Le menu des élèves du 24 avril sera élaboré avec les grandes sections de l'école maternelle de l'Étang aux Moines, dans l'objectif de renforcer la liaison GS-CP prévue dans le cadre du PEdT.

Un pique-nique sera proposé en juin pour les deux écoles maternelles au jardin public, avec un questionnement spécifique concernant les TPS. Le service éducation met à l'étude la possibilité de réaliser un pique-nique à la piscine pour les élémentaires lors de la période d'ouverture de cette dernière. C'est à ce jour une piste de réflexion, cela reste à confirmer en terme organisationnel.

Concernant la commande de petit matériel, des ciseaux sont demandés pour la découpe de la viande « au Parc », deux planches à découper « aux Moines » et une planche pour la crèche, en privilégiant des matériaux autres que le plastique, celui-ci se dégradant et pouvant être vecteur de polluants pour les bébés.

Menus de la période à venir – Mars / Avril 2026

Le poisson frais a été retiré des menus en portage le mercredi pour des raisons liées à la livraison. La semaine de rentrée après les vacances de février a fait l'objet de quelques ajustements afin d'éviter les répétitions et des menus trop chargés. Le plan de menus pour la prochaine période est validé après quelques modifications.

Date de la prochaine commission restauration :

👉 Mardi 31 mars à 17h30