

## RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION MARDI 28 MAI 2026

### Les personnes présentes :

Animateur politique éducative alimentaire (Animateur PEA)  
Cuisinier cuisine centrale  
Cuisinière cuisine centrale  
Cuisinier restaurant satellite maternelle  
ATSEM Etang des Moines  
Auxiliaire puériculture de *La Petite Crèche*  
Diététicienne Nutritionniste

### Ordre du jour :

Retours sur les menus de la période précédente  
Point sur l'actualité

*Excusé.es : M. BONNET (Maire adjoint chargé de l'éducation, de la lutte pour l'égalité des chances, du sport et de la transition écologique), le gestionnaire de la cuisine centrale, la responsable du service éducation, le responsable satellite de l'école du Parc, Les 2 Directions des ALSH Primaire et maternel, Représentante parents d'élèves délégués à l'école de l'étang des Moines*

-----

### Les retours sur les menus - Période précédente

*Les retours écrits envoyés avant la commission restaurant concernant le Centre de Loisirs (ALSH) maternel sont toujours très bons, avec des plats qui ont été qualifiés d'excellents (macaronis sauce fromagère, lentilles goût oriental). Avec également un progrès concernant les pâtisseries qui sont moins sèches. Une vigilance à porter sur la quantité proposée à l'Étang aux Moines sur certains mercredi.*

*La salade de petits pois à la menthe a été appréciée par tous les convives ainsi que les dernières lasagnes végétariennes.*

*À la petite crèche, les quantités sont adaptées. Le point à améliorer concerne la variété du féculent au goûter, qui reste le plus souvent du pain. La diététicienne en tient compte en mettant certains desserts proposés aux scolaires au goûter mais elle rappelle que le sucre doit être écarté le plus longtemps possible et le pain reste la meilleure denrée pour le goûter.*

*Ceci ramène à la discussion autour de la possibilité, pour se conformer aux futures réglementations, dès la rentrée scolaire 2026/2027 pour les enfants de TPS et PS, de leur donner des laitages non sucrés ou moins sucrés, par rapport à ceux déjà livrés sucrés actuellement (La Grande Dennerie). Il est donc proposé que :*

- *Soit commandé 4 sceaux de (yaourt nature ou fromage blanc) non sucrés (2 par maternelles) lors du service prévu au sein des menus.*
- *Le personnel de la cuisine centrale fournira une dotation de sucre en poudre à part lors de la livraison en liaison froide.*
- *Les responsables d'office, en école maternelle, en septembre, préparent*
  - **2 grammes sucre/100 grammes de laitage pour les Toutes Petites Sections et Petites Sections (TPS et PS), soit 100 grammes de sucre pour un seau de 5KG au 1<sup>er</sup> service**
  - **4 grammes de sucre pour 100 gr de laitage, soit 200 grammes de sucre pour un seau de 5KG au 2<sup>ème</sup> service pour les Moyennes et Grandes Sections. Les**

pratiques seront évaluées (acceptation, gaspillage...) pour adapter au plus vite cette démarche du « moins sucré ».

L'ATSEM présente témoigne du manque de petit déjeuner le matin chez beaucoup d'enfants et revient sur l'utilité de la collation à 8h30 (pommes-pain) pour ces enfants. Très souvent, l'ensemble de la dotation est consommé. L'animation avec un glacier (Glace Vanille et Barbe à Papa) du 24 avril 2026 sur le site de l'Étang aux moines dans le cadre du menu des élèves choisis à l'occasion par les Grandes Sections de l'école, s'est très bien déroulée.

L'animateur PEA annonce que le repas pris par les GS au restaurant scolaire de l'école primaire sera possible cette année aux dates suivantes :

- **Validée** : Le lundi 29 juin, de 12h à 13h pour l'école de l'Étang des Moines
- **Validée** : Une visite du restaurant scolaire est prévue avec les Grandes Sections de l'école du Parc le mardi 23 juin de 9h30 à 10h

### **Point sur l'actualité**

Tous les agents (maternels, élémentaires) encadrant le temps de repas trouvent l'ambiance agitée depuis quelques semaines et les jours de canicules ne facilitent pas les choses. Les jours de forte chaleur, le service éducation met à disposition des adultes au service au restaurant élémentaire et en surveillance de cour, des pulvérisateurs d'eau pour rafraichir les adultes et les enfants.

### **ECOCERT EN CUISINE**

L'audit [Ecocert en cuisine](#), se basant sur ce [référentiel](#), évalue de manière exhaustive l'ensemble des pratiques opérées par le service restauration depuis l'année 2022. Il s'est tenu le 12 mai dernier pour les pratiques de l'année 2025.

La restauration de La Couronne conserve le label 3 carottes, mention Excellence, soit le plus haut niveau de certification :

- 90 % de produits travaillés en brut
- 83 % de denrées en Agriculture Biologique en valeur d'achats (Le poisson est exclu du calcul car ce dernier ne peut être labellisé AB)

Sur le plan pédagogique, le plateau découverte fruits et légumes a été apprécié en maternelle à l'Étang des Moines, avec disposition par table des denrées crues présentées. Les temps de plantation avec les Grandes Sections de l'école et le menu des élèves des Grandes Sections opérés avec le coordinateur ont été appréciés, tout comme la zone de compostage des déchets organiques. L'audit a relevé des axes d'amélioration, notamment dans le renouvellement de l'affichage à la maternelle ainsi que, comme l'an dernier, le fait de tendre vers une solution alternatives si possible des contenants pour les huiles reçues en cuisine centrale, à préférer en métal ou en verre.

### **Produits « local » selon ECOCERT EN CUISINE**

Une nouvelle définition d'un produit « LOCAL » est dorénavant établie pour Ecocert en cuisine. Pour un restaurant comme le nôtre, postulant au label sur le département de la Charente :

Nouveau critère : Région d'appartenance (Nouvelle-Aquitaine) et ses départements limitrophes. La zone Locale qualifie un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label.

Ancien critère : Ancienne Région « Poitou-Charentes » et département limitrophes au département d'appartenance du restaurant postulant au label.

**Nos menus font apparaître la notion de local avec un pictogramme et nous nous conformerons donc à ce nouveau référentiel pour les menus communiqués aux familles (entrées d'école, [site internet](#) etc.).**

*Le coordinateur annonce le travail de rédaction en cours par la direction du service restauration du prochain marché de denrées alimentaires. Dans le timing, nous aurons avec des tests d'échantillon en septembre octobre, ce qui pourrait donner l'opportunité de faire tester par les enfants les denrées des goûters notamment sur un mercredi avec le public cible.*

*Des travaux concernant les « groupes froids » (chambres froides positives et négatives) et le remplacement d'une chambre de refroidissement en cuisine vont avoir lieu cet été en échelonné sur la période de juillet / août. Cela va modifier l'organisation avec déplacements de denrées de chambres semaine en semaine, des contraintes de production à prendre en compte pour les équipes.*

### **Menus de période à venir Avril à Juillet 2026**

- Les menus ont été validés.

**→ Date de la prochaine commission restauration : Mardi 8 septembre à 17h30**