

## Comité consultatif restauration

### Compte-rendu des échanges autour des menus du 21/02 au 09/04/22

Membres	Présents	Exc./Abs	Membres	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration			Gérard Etoumann – RPE Chabossière		
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration			Sofiane Ouarets – RPE Chabossière		
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria			Aurélien Vaillant – RPE La Métairie		
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria			Amélie Le Grill – RPE Chabossière		
Marina Blanchard, RPE Jean Zay			Annelise Gaultier- RPE Marcel Gouzil		
Deligné Julie – RPE Anne Frank			Emilie Billon – RPE Anne Frank		
Tiphany Rousseau – RPE Jean Zay			Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique		
Morgane Beneteau – RPE Louise Michel			Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		
Camille Bouay – RPE Rose Orain			Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		
Elsa Poullit Poublat – RPE Charlotte Divet			Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »		
Loriot Camille – enseignante école Léon Blum			Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »		
Barbery Karine - directrice école Charlotte Divet			Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation		
Lopez Sidney – RPE Charlotte Divet			Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		

Diffusion : A tous les participants + publication sur « Couëron c'est vous »

### Sommaire :

- Menus du 21/02 au 09/04/2022
- Animations réalisées et à venir
- Réponses aux questions

En préambule de compte-rendu, il est précisé que la réunion du comité consultatif restauration n'a pas pu se tenir en présentiel en raison du contexte sanitaire.

De ce fait, les menus ont été envoyés à l'ensemble des membres le 21 janvier 2022.

Chacun.e a ainsi pu lire les menus et transmettre par mail ses suggestions et questionnements.

Le compte-rendu liste donc l'ensemble des suggestions et modifications apportées sur les menus.

#### Echanges autour de la proposition de menus du 21/02 au 09/04/22

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponse apportée	Choix de l'aliment à l'honneur
1	Est-il possible de proposer les fèves figurant au menu végétarien à l'ensemble des enfants ?	Il n'est pas possible de proposer ce plat à tous les enfants car la fève supporte mal les cuissons en gros volume.	Fèves
2			Quinoa
3			Oignons
4			Choux

5			Céleri
6			Chou rouge
			Concombre

Les autres semaines de menus n'ont pas posé de difficultés et les animations proposées sur les six semaines conviennent aux membres du comité ayant fait un retour.

- **Animations réalisées et à venir**

- **Animations réalisées sur la période janvier/février 2022**

Les animations ont été très difficiles à mettre en œuvre du fait du contexte sanitaire particulièrement complexe et l'absentéisme massif des équipes.

Le menu couëronnais prévu le 02 février 2022 a dû être annulé et sera reporté à avril 2022. Il n'était en effet pas pertinent de maintenir ce repas car les denrées achetées n'auraient pas pu être annulées/modifiées en cas de fermeture inopinée de classes ou des temps périscolaires.

Malgré tout, quelques animations ont pu être réalisées dans ce contexte contraint :

- **Galette des rois dans les restaurants**, avec fabrication de couronnes par et pour les enfants (C.Divet)



- **Animation « pâtes »**

Les différentes pâtes cuisinées ont été présentées aux enfants lors d'un atelier réalisé pendant la pause méridienne.

Retour en image ci-dessous :



- **Repas Africain sur Jean Zay le 04/02**

Ce repas a été annulé.

Ce menu à thème sera donc réitéré en avril 2022, avec la préparation d'une fresque sur cette thématique créée avec les enfants.

- **Club des testeurs**

Un seul club des testeurs a pu se tenir sur la période. Les fermetures de classes récurrentes n'ont pas permis de maintenir les deux autres sessions programmées.

En janvier, les enfants ont donc pu tester la tartelette au citron préparée par les cuisiniers. Celle-ci était adoucie grâce à un mélange de crème au citron maison et de crème pâtissière.

Le retour des enfants a été positif.

- **Animations prévues sur la période**

Les animations ont pour objectif de contribuer à l'éducation au goût des élèves et leur permettre de découvrir les aliments sous d'autres formes et/ou aspects.

○ **Animation « poêlée de légumes » sur Anne Frank le 25/02/22**

Une poêlée de légumes géante sera cuisinée sur place dans le restaurant, permettant aux élèves de rencontrer les cuisiniers et de bénéficier d'une « cuisine spectacle ».

○ **Animation « gaufres » le 01/03 à Aristide Briand**

Lors de ce repas, les gaufres seront cuites sur place et servies en direct aux élèves qui pourront ainsi se régaler.

○ **Menu Africain sur les écoles de la Chabossière le 26/03/22**

Dans le cadre d'un projet porté par les équipes d'animation et de restauration tout au long de l'année, un repas à thème sera produit.

Un regard croisé avec le menu africain prévu sur Jean Zay est au programme, permettant un partage de pratiques de nos agents.

○ **Animation autour des choux à La Métairie le 25/03/22**

Lors de cet atelier, les enfants découvriront différents types de choux, et seront amenés à les déguster sous différentes formes (associé à des épices, des herbes aromatiques, des sauces, etc).

○ **Semaine des petits-déjeuners à Marcel Gouzil du 4 au 8 avril 2022**

Lors de cette semaine, les élèves se voient servir un petit déjeuner au sein du restaurant scolaire, en présence de leur enseignant et de l'équipe de restauration.

Ainsi, chaque jour, environ deux classes petit-déjeunent en restauration.

Une communication spécifique sera envoyée aux familles afin que les enfants ne petit-déjeunent pas avant d'arriver à l'école, le jour où leur classe est concernée.

Il s'agit d'un réel temps fort alimentaire, vecteur de transversalité entre les équipes pédagogiques, périscolaires et les enfants.

Les enseignants poursuivent lors du temps scolaire par du contenu pédagogique autour de l'équilibre alimentaire.

○ **Club des testeurs**

Trois « clubs des testeurs » auront lieu sur la période à venir :

- Crème renversée au caramel : 25/02/22
- Quiche aux poireaux : 11/03/22
- Panna cotta au chocolat : 31/03/22

## ⇒ Animations Restoria 2021/2022:

Sites	Animations 1 <sup>er</sup> semestre	Animations 2 <sup>nd</sup> semestre	Animations complémentaires
Anne Frank / Léon Blum	03/12/21 « autour du fromage »	25/02/22 « poêlée sur site »	16/06/22 Animation <u>Interfel</u> « Fraichforce »
Paul Bert/Jean Macé	21/01/22 « autour des pâtes»	17/06/22 Fête des fruits et légumes	03/02/22 Animation <u>Interfel</u> « Fraichforce »
Aristide Briand	Janvier (date en attente) « autour du miel »	01/03/22 Mardi-gras: gaufres	/
La Métairie	26/11/21 SRED ( Semaine de Réduction des Déchets)	25/03/21 « autour des choux »	13 au 17/06/21 semaine des petits déjeuners
Louise Michel / Rose Orain	19/11/22 « poêlée sur site »	Mai « autour des salades »	21/10/21 animation <u>Interfel</u> « Fraichforce »
Marcel Gouzil/Charlotte Divet	24/09/22 « autour de la pomme »	4 au 8 avril 2022 Semaine des petits déjeuners	Animation crêpes sur C. Divet le 02/02/22
Jean Zay	12/11/21 « autour de la carotte »	04/02/22 « poêlée sur site »	/

\* En bleu, les animations réalisables par groupe de 15 enfants sur 15 minutes -> Soit 4 groupes de 15 enfants entre 12h00 et 13h00 sur un espace dédié en dehors du restaurant



### - Réponses aux questions

« Lorsque, dans le plat principal, il y a légumes + céréales (cf. 04/03 haricots verts bio et quinoa bio) sont-ils proposés mélangés dans l'assiette ou est-ce 2 portions différentes? Et, en terme de proportions

Réponse : Les légumes et céréales ne sont pas mélangés et sont bien servis de façon distincte dans l'assiette.

Nous partons sur une proportion de 1/3 de légumes et 2/3 de féculents pour limiter le gaspillage. Par contre, les amateurs de légumes qui en veulent davantage peuvent tout à fait être servis en plus grande quantité.

Nous menons cette expérimentation d'association légumes-féculents depuis juin 2021. Les retours sont positifs, car les enfants goûtent le légume et peuvent compléter par un apport en féculent assurant ainsi un équilibre global du repas.

« Je pensais que le nombre de menus végétariens proposés par semaine devait augmenter ? Est-ce en prévision ? Aucune alternative végétale dans les desserts lactés : est-il possible de faire évoluer les propositions ? »

Réponse :

Concernant les menus végétariens, à ce jour, il y a :

- un menu végétarien chaque semaine,
- et, depuis septembre 2021, un plat végétarien quotidien pour les enfants ne mangeant pas de porc, de viande ou végétariens

A ce stade nous n'avons pas envisagé d'augmenter davantage la fréquence du repas végétarien, mais le débat peut être ouvert lors du prochain comité consultatif.

Deux options seraient à étudier :

- augmenter la fréquence du menu végétarien (au risque de ne pas correspondre à une attente de l'ensemble des usagers),
- ou ouvrir plus largement l'option végétarienne en tant que choix pour tous les enfants.

➔ La première option présente l'inconvénient de ne pas forcément correspondre au modèle alimentaire de tous les enfants.

➔ La seconde option présente l'inconvénient potentiel de générer davantage de gaspillage, car, en cas de choix, il est beaucoup plus difficile de prévoir des quantités à produire.

- Une parade à cet inconvénient pourrait être de prévoir des quantités fixes de plats végétariens et de considérer qu'en fin de service, seul le plat restant est servi (et qu'il n'y a donc plus de choix).  
Il est proposé d'évoquer ce sujet lors du prochain comité consultatif afin d'avoir un retour de l'ensemble des membres et envisager ou non des expérimentations dans ce sens.
- De plus, un dessert végétal est rajouté au menu suite à cette remarque : un yaourt au soja est proposé le 02/03/22. La mercuriale de Restoria ne prévoit pas de desserts végétaux et limite fortement la possibilité de proposer ce type de desserts. Il est proposé que nous prévoyions des desserts végétaux systématiquement lors des menus couëronnais pour lesquels la Ville achète elle-même ses denrées.

« Dans les légumes proposés, il n'y a pas de poireaux ou patates douces, légumes de saison... »

Réponse : ces aliments sont rajoutés au menu à la suite de cette remarque.

Une fondue de poireaux sera proposée le 16/03/22.

La patate douce est rajoutée le 14/03/22.

Les choux sont également proposés à fréquence régulière sur cette période car de saison.

« Le 9 mai est la Journée de l'Europe. Dans notre département, ce jour marque le début de la "Semaine de l'Europe" portée par la Maison de l'Europe. C'est l'occasion d'aborder l'Europe sous toutes ses formes et, bien évidemment, cela passe aussi et surtout par nos assiettes...Ce serait vraiment intéressant d'ouvrir les papilles des enfants de notre commune (et pourquoi pas l'élargir à d'autres publics) à la cuisine de l'"autre", aux cuisines de leurs voisins écoliers européens. D'autres communes ont déjà vécu ce très riche temps fort d'ouverture sur des cultures gastronomiques différentes mais parfois si proches...Une véritable 1ère expérience européenne en quelque sorte !

Cette année, nous avons de la chance. Le 9 mai tombe un lundi. Nous pourrions proposer, sur toute la semaine, un circuit européen en plusieurs étapes culinaires. Qu'en pensez-vous ? »

Réponse : Cette remarque a été prise en considération, et un menu européen sera envisagé le 9 mai.

Les équipes de restauration sont actuellement sollicitées pour nous proposer une animation sur cette date et nous prévoyons un menu en conséquence. Il sera présenté pour avis et échanges lors du prochain comité consultatif restauration.

« Concernant les plats épicés, plaisent-ils aux enfants ? Comment sont dosées les épices ? »

Les plats épicés type colombo, curry etc. sont légèrement épicés pour être adaptés aux goûts de l'enfant.

Réponse : A titre de comparaison, nous assaisonnons deux fois moins que pour un plat destiné à un adulte.

Ces plats sont en général appréciés.

« Les menus ont l'air très bien avec une part de plus en plus importante en Bio il semblerait. Juste une question mais pas forcément une suggestion : il n'y a pas beaucoup de courges (butternut, courges spaghetti, potimarron, etc...) qui sont très présentes sur les étals en cette saison, est-ce parce qu'elles n'ont pas de succès auprès des enfants ? »

Réponse : Nous servons actuellement 60% de produits dits « de qualité » au sein de la loi EGALIM : c'est-à-dire 60% de produits bio et labélisés (label rouge, AOP, AOC, STG, IGP, MSC\*).

Les courges sont peu proposées car il nous est difficile de les préparer au regard des volumes de repas produits (1750 couverts en moyenne). Ces aliments existent en surgelés mais ne sont pas forcément référencés dans la mercuriale de notre partenaire. Nous pourrions essayer de les introduire sur des menus du mercredi.

- \*AOC= Appellation d'Origine Contrôlée
- \*AOP = Appellation d'Origine Protégée
- \*STG= Spécialité Traditionnelle Garantie
- \*IGP= indication Géographique Protégée
- \*MSC= Pêche durable

**Le comité consultatif se réunira le jeudi 31 mars 2022 à 18h30 au restaurant scolaire de La Métairie  
(rue de Trevellec)**

Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation



Marie Le Cadre  
Responsable de la restauration et de l'entretien

