

## Comité consultatif restauration collective

### Compte-rendu de la réunion du 13 décembre 2022

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Marie Le Cadre, responsable du service restauration	X		Gérard Etoumann – RPE des écoles de la Chabossière		X
Cathy de Raimond, adjointe au service restauration	X		Sofiane Ouarets – RPE des écoles de la Chabossière		X
Antoine Audouin, gérant des approvisionnements, Restoria	X		Aurélié Vaillant – RPE des écoles La Métairie		X
Nicolas Hurel, responsable régional Restoria		X	Amélie Le Grill – RPE des écoles de la Chabossière		X
Julien Brilland, responsable des engagements Restoria		X			
Marina Blanchard, RPEdu groupe scolaire Jean-Zay		X	Annelise Gaultier- RPE de l'école Marcel-Gouzil		X
Julie Deligné – RPE de l'école Anne-Frank	X		Anne Deniaud – RPE de l'école Anne-Frank		
Tiphanie Rousseau – RPE du groupe scolaire Jean-Zay		X	Cathy Radigois – conseillère déléguée à la lecture publique	X	
Morgane Beneteau – RPE de l'école Louise-Michel		X	Corinne Chénard – Adjointe à la culture et au patrimoine		X
Camille Bouay – RPE de l'école Rose-Orain		X	Gilles Philippeau – Adjoint à la prévention et à la tranquillité publique		X
Elsa Poulit Poublat – RPE de l'école Charlotte-Divet		X	Yvan Vallée- Elu « Ensemble pour Couëron »	X	
Camille Lorient – enseignante de l'école Léon-Blum		X	Françoise Foubert – Elue « Couëron Citoyenne »	X	
Karine Barbery - directrice de l'école Charlotte-Divet		X	Clotilde Rougeot – Adjointe à l'éducation	X	
Sidney Lopez – RPE de l'école Charlotte-Divet		X	Anne Laure Boché – Conseillère déléguée à la petite enfance		X
Barbara Walsh – RPE des écoles de la Chabossière	X		Liliane Morin- DDEN		X
Sandrine Maheo Perron – RPE du groupe scolaire Jean-ZAY	X		Fleouter Pascale – RPE de l'école Louise-Michel	X	
Charlène Legeai- RPE du groupe scolaire Jean-Zay	X		Garrot Antoine – RPE de l'école Louise-Michel		X

Diffusion : A tous les participants, les élus représentant la Ville dans les conseils d'école + diffusion sur l'espace citoyens « Couëron c'est vous »

### Ordre du jour :

- Présentation de la restauration collective
- Menus janvier/février 2023 et réponses aux questions
- Informations diverses :
  - o Les repas végétariens.
  - o Les tartines du péri : changement cycle goûters pour janvier/Février => expérimentation autour de pain+ déclinaison.
  - o Retour sur la visite organisée lors de la pause méridienne sur les sites scolaires Anne-Frank et Léon-Blum.
  - o Réflexions participatives autour des engagements de la démarche Mon Restau Responsable®.
- Visite de la cuisine centrale
- Réponses aux questions

## 1. Présentation de la restauration collective

Ce point vise à rappeler succinctement l'organisation de la restauration collective sur la Ville :

- 1900 repas produits par jour (400 à 500 les mercredis et les vacances scolaires).
- 9 offices de restauration et 15 restaurants scolaires.
- 100 agents de restauration (cuisiniers, agents de restauration) et 130 agents d'animation/ATSEM lors de la pause méridienne.
- 60% de produits de qualité (bio/SIQQ).
- 1 menu végétarien par semaine, et un repas végétarien quotidien pour les enfants inscrits comme tels (régimes végétariens, sans porc ou sans viande).
- Une cinquantaine d'actions d'éducation à l'alimentation menées chaque année sur les restaurants scolaires.
- Un travail de fond autour des enjeux de transition écologique : lutte contre le gaspillage alimentaire (65g de denrées jetées/assiette en 2021/2022 pour 120g en moyenne à l'échelle nationale), compostage de l'entièreté des biodéchets via les Alchimistes Nantais.

## 2. Menus de janvier-février 2023

Il est rappelé que les repas sont préparés par la Ville mais l'approvisionnement des denrées est assuré dans le cadre d'un marché avec le partenaire Restoria.

Le marché a été renouvelé en septembre 2021 avec un cahier des charges fixant des qualités de denrées alimentaires, des parcours d'éducation à l'alimentation, des modalités de recyclage des biodéchets, etc.

Pour les menus à venir, voici les retours recensés en séance :

Semaine de menus	Remarques/questions	Réponses apportées	Animations réalisées	Choix de l'aliment à l'honneur
1	04/01 : quiche au fromage en remplacement des carottes râpées pour les repas végétariens  05/01 : tests des gnocchis au fromage	Pas de quiche au fromage, erreur de saisie Carottes et panais râpé proposés (panais ajouté car légume à l'honneur)  Nouvelle recette qui sera testée		Panais
2	Mardi : vinaigrette au miel ajoutée  Mercredi : recette des lasagnes végétariennes ?  Jeudi : composition du croque tex mex ?	Ajout du miel car aliment à l'honneur cette semaine-là  Julienne de légumes avec un appareil à flan (pas une béchamel)  Croquemonsieur à base de poivrons surgelés/haricots rouges/maïs	Animation apiculture sur le site d'Aristide-Briand : M. Poibeau Pierre	Miel

3	<p>Jeudi : hoki au menu mais espèce qui vient de loin et posant en question en terme de durabilité</p> <p>Question sur l'approvisionnement en tomme de Couëron ?</p>	<p>Difficulté en terme de référencement et d'approvisionnement en poisson, limitant les choix possibles.</p> <p>Poisson frais au menu dès que possible (3 fois sur le cycle en cours) mais plus complexe en terme de mise en œuvre (découpe, portionnage). Le poisson frais vient d'atlantique nord, sans précision.</p> <p>Nécessite un référencement et un agrément sanitaire spécifique. Restoria vérifiera la possibilité d'intégrer ou non ce producteur.</p>	<p>Animation Asie sur les sites scolaires Paul-Bert/Jean-Macé et Aristide-Briand + Louise-Michel/Rose-Orain</p>	Carottes
4	<p>Nouvelle recette : far normand salé</p> <p>Mercredi : avocat à limiter car dépend de la ressource en eau de manière conséquente</p> <p>Pâtes bio locale de Mouais</p>	<p>Maintenu au menu mais diminué en quantité (¼ avocat et associé à de la salade verte + pâtes)</p> <p>Réalisées avec le blé de la ferme</p>	<p>Menus anglais sur le site scolaire de Marcel-Gouzil sous forme de brunch : œufs brouillés, bacon, champignons, haricots blancs à la tomate, carrot cake (chips de panais en alternative végétarienne) + Animation autour des pâtes sur sur le site scolaire Anne-Frank</p>	Blé et pâtes de Mouais
5	<p>Lundi : échange autour du label HVE (purée de pommes HVE)</p>	<p>HVE= Haute Valeur Environnementale Eligible aux produits « SIQUO » dans le cadre de la loi EGALIM, mais pas comparable en terme de critères à des produits issus de l'agriculture biologique. *</p> <p>Des choux fleurs pourront être intégrés à cette</p>	<p>Menu africain à La Métairie (et proposé à tous.tes) : poulet à la congolaise, riz basmati, fromage, tarte à la banane et au chocolat + Animation crêpes sur le site scolaire Marcel-Gouzil</p>	Chou-fleur

	Lundi : poêlée de légumes : quelle composition ?  Velouté Dubarry	poêlée de manière à positionner ce légume à l'honneur (Carottes / chou-fleur/ haricots verts)  Potage à base de chou-fleur		
<b>6</b>	Jeudi: remplacement de la semoule par une salade verte Remplacement des œufs au lait par du riz au lait	Souhait de proposer du riz au lait en dessert afin de mettre le riz à l'honneur sous diverses formes	Poêlée spectacle « pâtes bolognaise » sur le groupe scolaire de Jean-Zay	Riz

\*Lien vers un article au sujet de la certification HVE : <https://normandie.chambres-agriculture.fr/conseils-et-services/gerer-son-exploitation/conseils-et-servicesgerer-son-exploitationhaute-valeur-environnementale/>

Il est précisé que les menus sont modifiés lors du comité consultatif afin d'adapter ceux-ci au légume/aliment mis à l'honneur. L'objectif étant de présenter le légume/aliment à l'honneur sous deux formes différentes sur la semaine (cru, cuit, entrée, plat ou dessert).

En dehors des animations fléchées, la vitrine des légumineuses est en cours de co-construction par les équipes de 2 écoles (Jean-Zay et Louise-Michel)

Précisions apportées :

- Le club des testeurs est proposé 3 à 4 fois par cycle de menus.
- Le pain est fourni par 3 fournisseurs :
  - o ESAT de Blain chaque jeudi (pain bio).
  - o Boulanger artisanal Tradeoz à Orvault (label rouge ou bleu blanc cœur).
  - o Boulangerie Carlier sur les écoles de la Chabossière.
- Les parcours d'éducation à l'alimentation se déroulent tout au long de l'année sur chaque école et sont parfois matérialisés sur les menus. De nombreuses autres actions ont lieu en dehors de ce qui est inscrit au menu.
- Actions réalisées sur novembre/décembre :
  - o Les plats types de chaque pays participant à la coupe du monde ont été présentés sur le site scolaire de Jean-Zay.



- Dispositif Makaton (langage des signes simplifié) sur le site scolaire de Jean-Zay : il s'agit de mettre en place des mots « mimés » qui évitent aux enfants d'interpeller les équipes en haussant la voix. L'objectif est de limiter le bruit en restauration.
- La semaine de réduction des déchets sur le site scolaire La Métairie : les alchimistes Nantais sont intervenus sur un temps de restauration, et Antoine de Restoria a également réalisé une intervention auprès des enfants sur les durées de vie des emballages. Ces deux animations ont permis aux enfants de mieux comprendre l'intérêt du recyclage, du compostage et du choix des emballages.



**POUR EVITER DE JETER :**



**JE PRIVILÉGIE :**  
Les produits fiables, réutilisables et réparables  
Les produits d'occasion, l'emprunt et la location  
Le vrac, les grands contenants  
Le don lorsque je n'ai plus l'utilité



**J'ÉVITE :**  
Les produits à usage unique  
Les objets jetés,  
Le gaspillage alimentaire

**QUE FAIRE DE SES DECHETS ?**



**JE DONNE UNE SECONDE VIE À MES PRODUITS**

Triez verre, le carton, le plastique, l'aluminium, le textile pour donner une seconde vie à la matière.

**TRAITEMENT EN LOCAL**



Eviter le carton et les autres papiers et plastiques

**EXPORT**



**JE COMPOSTE MES DECHETS VERTS & BIO DECHETS**

Si ce n'est pas la possibilité de composter, je peux **frier** ces déchets dans le **bac marron**, le disponible dans la cour intérieure.



Ces déchets peuvent être source d'énergie grâce aux unités de méthanisation.



**MOINS JETER, MIEUX TRIER ET VALORISER**



- Le repas Montagnard dans les restaurants scolaires de La Chabossière : les équipes ont travaillé un menu avec les enfants sur la thématique de la montagne.
- Le goûter de Noël en restauration sur Louise-Michel le 09/12/22.
- Enquêtes auprès des enfants des écoles Aristide-Briand et Jean-Zay sur la pause méridienne et son allongement à 2 heures (90 enfants volontaires enquêtés).



- Commission enfants à l'école Aristide-Briand et poêlée spectacle (raclette) le 18/11/22.



- Animation autour du fromage le 09/12 sur le site scolaire Marcel-Gouzil : différents fromages étaient présentés aux enfants, ainsi que les méthodes de fabrication, origines géographiques etc.
- Repas de Noël le 15/12/22 : 1810 enfants présents sur ce repas (moindre fréquentation que les autres années, en lien probablement avec les infections hivernales amenant à un moindre présentéisme car 1860 enfants étaient initialement inscrits en restauration).
  - ⇒ Suggestion pour l'année 2023 : décaler le menu de Noël du mardi et le menu de fin d'année du mercredi d'une semaine.
- Les recettes testées lors des clubs des testeurs :
  - Gâteau surprise - 18/11/22
  - Filet de poisson sauce nantua - 02/12/22
  - Chou rouge à la flamande - 07/12/22
  - Flan de petits légumes au millet - 15/12/22

### 3. Informations diverses

#### Le repas végétarien :

Ce repas est produit quotidiennement et dorénavant affiché sur les menus (nouveau sur les menus novembre/décembre).

Progressivement, l'objectif est de permettre aux enfants d'opter pour ce plat s'il est disponible sur le site (en quantité suffisante). Des expérimentations sont en cours sur certains restaurants, et la cuillère de dégustation du repas végétarien est mise en place sur tous les restaurants. Ainsi, à la demande, les enfants peuvent goûter au plat du jour végétarien.

Petit à petit, l'introduction de ce repas va permettre qu'il soit intégré dans le panel alimentaire des enfants.

La Ville alerte sur le fait que la fréquence du repas végétarien (aujourd'hui hebdomadaire) va probablement augmenter dans les mois/années à venir, en raison des difficultés d'approvisionnement en viande de qualité.

Un enjeu majeur consiste à ce que le repas soit apprécié des enfants et considéré comme « normal ». De nombreuses recettes sont appréciées (dahl de lentilles, biryanis, chili sans viande etc.) et d'autres encore à travailler (burger végétarien, hachis végétarien etc.)

#### Voici ci-après quelques éléments de compréhension quant à ce repas végétarien et son importance :

Depuis 2019, les restaurations scolaires proposent un repas végétarien hebdomadaire. L'ANSES a publié un avis en 2020, confirmant que ce repas n'entraîne pas de déséquilibre alimentaire chez les enfants.

Plus récemment (novembre 2022), la chaire UNESCO a publié un rapport intitulé "Davantage de repas végétariens à la cantine pour concilier qualité nutritionnelle et protection de l'environnement". Ce dernier précise que la proposition de 12 repas végétariens / 20 repas (soit 3 repas par semaine) permet de maintenir une bonne qualité nutritionnelle.

L'introduction de légumineuses dans l'alimentation des enfants contribue au contraire à diversifier leurs repas, s'assurant d'un apport en fibres, vitamines et minéraux suffisant.

Un repas végétarien est en moyenne six fois plus impactant qu'un repas 100% local en termes de réduction de gaz à effet de serre (étude Carbone 4 : [https://bilans-ges.ademe.fr/documentation/UPLOAD\\_DOC\\_FR/index.htm?repas.htm](https://bilans-ges.ademe.fr/documentation/UPLOAD_DOC_FR/index.htm?repas.htm)).

Les collectivités territoriales peuvent jouer un rôle majeur dans le développement des filières locales de légumineuses, en garantissant des débouchés rémunérateurs aux agriculteurs qui s'engagent dans ces productions agroécologiques. La compétence des collectivités territoriales en matière de restauration collective est un levier considérable pour accompagner le développement de filières locales.

Par ailleurs, les craintes sont fréquentes quant à la proposition de plats à base de soja : en effet la présence de phyto-œstrogènes dans les plats à base de soja amène certaines personnes à craindre un surdosage chez les enfants.

Actuellement les méthodologies de calcul des quantités de phyto-œstrogènes dans les plats à base de soja ne sont pas assez précises.

En revanche, quelques repères rassurants sont à avoir en tête, notamment les limites d'isoflavones à ne pas dépasser (ANSES 2005) :

**Simulation 2 : repas à 2 composantes « soja »** servi à des élèves de maternelle, élémentaire, collège-lycée:



Chiffonnade de salade - boeuf d'A  
Steak de Soja (portion de 50g, 70g et 100g respectivement en maternelle, élémentaire et collège-lycée)  
Fédine de légumes et pommes de terre  
Dessert au soja (100g par course)

Dosages en isoflavone Issus	Maternelle Enfants (3 à 6 ans, 15-20kg)	Elémentaire Enfants (7 à 11 ans, 22-32kg)	Secondaire Collégiens-Lycéens (60-70kg)
<b>Limite d'isoflavones à ne pas dépasser pour la tranche d'âge, (recommandations ANSES 2005)</b>	15 mg-20 mg	22 mg-32 mg	60 mg-70 mg
<b>Apport en isoflavones du repas (source travaux de Catherine Benetau-Pelissaro)</b>	35 mg	41 mg	51 mg
<b>Apport en isoflavones du repas (source données de l'interprofession du soja)</b>	19 mg	23 mg	30 mg
<b>Apport en isoflavones du repas (source analyses de l'UFC Que Choisir)</b>	20 mg	22,5 mg	27 mg

En synthèse, la collectivité ne proposant jamais plus d'un plat à base de soja / repas, les teneurs maximales ne sont a priori pas dépassées.

De plus, le soja n'est proposé qu'à des fréquences très restreintes (1 à 2 fois par cycle de menus), les légumineuses étant priorisées.

Un parent d'élève rappelle le principe de précaution concernant les repas à base de soja, en l'absence de méthodologie éprouvée.

Question au sujet de la possibilité pour les enfants de ne pas choisir le repas végétarien alors qu'ils sont inscrits comme tels.

Retour des représentants de parents d'élèves suite à ce questionnement :

Les familles ne souhaitent pas, pour la plupart, que les enfants aient ce choix.

Il semble nécessaire que les parents donnent leur accord pour ce changement.

Ce choix alimentaire semble discuté dans l'enceinte familiale selon les parents ayant fait un retour.

M. Vallée incite à la prudence sur ce sujet, car si un enfant consomme un aliment « non autorisé », des représailles non souhaitées pourraient survenir (cf. violences dans certains foyers).

Le comité consultatif préconise de maintenir le fonctionnement actuel, à savoir respecter le régime alimentaire indiqué sur la fiche sanitaire.

Il est nécessaire de préciser qu'il n'est pas possible au regard du nombre d'enfants accueillis de s'assurer qu'ils ne mangent pas dans l'assiette de leur voisin.

Il reste délicat pour un agent de refuser un aliment lorsqu'il est réclamé par l'enfant. La mise en œuvre du repas végétarien quotidien au choix devrait permettre plus de souplesse dans la mise en œuvre des régimes alimentaires (notamment le choix du repas végétarien qui peut amener à exclure les autres aliments alors que ce n'est pas forcément la volonté des parents).



### Les collations du périscolaire :

Une expérimentation sera mise en œuvre à partir de janvier 2023 : « les tartines du péri ».

Quotidiennement, du pain sera proposé, associé à un accompagnement varié d'un jour à l'autre (confiture, fromage, chocolat) et à une boisson.

Voici la trame de ces collations :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
2 tranches de pain céréales	2 tranches de Pain campagne+ confiture de framboise	Pain au lait ou Brioche	2 tranches de Pain au Froment bio (E sat Blain)	2 tranches de Pain blanc
Barre de chocolat ou poudre de chocolat	Confiture de fraises ou confiture autre		Fromage varié (20g) (emmental, fromage fondu...)	Compote
1 jus de fruits pur jus POMME S (125mL)	1 verre de lait (125 mL)	Fruit ou compote	1 jus de fruits pur jus ORANGE (125mL)	1 verre de sirop grenadine
<b>Proposer en complément: le pain, les desserts, fruits et laitages du déjeuner mis à disposition par le service restauration (stockés dans le réfrigérateur dédié)</b>				

- ⇒ Retour positif des représentants de parents d'élèves sur cette proposition.
- ⇒ Expérimentation sur la période janvier à avril 2023 avec un retour sur le fonctionnement au prochain comité consultatif restauration d'avril 2023.
- ⇒ Questionnement d'un parent quant à la pertinence d'envisager une réservation des temps périscolaires pour permettre de quantifier plus facilement les quantités d'enfants présents sur le temps de collation.

Clotilde Rougeot précise qu'il s'agit d'un sujet à l'étude.

Retour d'expérience d'un parent d'élève qui précise que sur une autre collectivité les réservations sont obligatoires et que cela ne posait aucun souci aux familles.

Deux parents d'élèves précisent qu'il sera nécessaire de faire preuve de davantage de souplesse quant aux délais de réservations des activités.

### Retour sur la visite du restaurant Anne Frank par 2 représentants de parents d'élèves :

Julie Deligné, représentante de parents d'élèves a participé à une visite de la pause méridienne avec Emilie Billon (Anne-Frank/Léon-Blum).

Ce temps a été très apprécié, y compris le fait de pouvoir déjeuner en restauration avec les enfants.

Le dispositif « petite et grande faim » est bien proposé à tous les enfants.

Retour positif sur la qualité gustative des plats servis : exemple des carottes qui étaient bien cuisinées et savoureuses.

Cette visite permet pour les parents de mieux cerner le temps de restauration, les réalités de vécu de ce temps par les enfants.

Les difficultés matérielles liées aux locaux prennent davantage de sens lorsque ce temps est vécu.

### Plusieurs points d'étonnements évoqués :

- Salade « bistrot » : la salade verte est servie en même temps que le plat du jour lorsque le menu s'y prête.

Cette organisation a été travaillée par les équipes qui ont constaté une meilleure consommation de la salade verte lorsqu'elle est servie ainsi. En parallèle, les enfants ont la possibilité de choisir la salade verte « à part » (il semble nécessaire de rappeler aux enfants cette possibilité).

- Manque d'animateurs en élémentaire ressenti.
- Vétusté des locaux: un schéma directeur des travaux sur les offices et restaurants est en cours de définition dans le cadre d'une AMO dédiée.

Clotilde Rougeot précise que cette AMO est en lien avec un projet parallèle en lien avec la cuisine centrale (reconstruction en cours d'instruction, pour une ouverture de ce nouvel équipement à l'horizon 2027).

- Tri des déchets : organisation très pertinente, spontanée chez les enfants qui savent où trier les aliments/denrées.

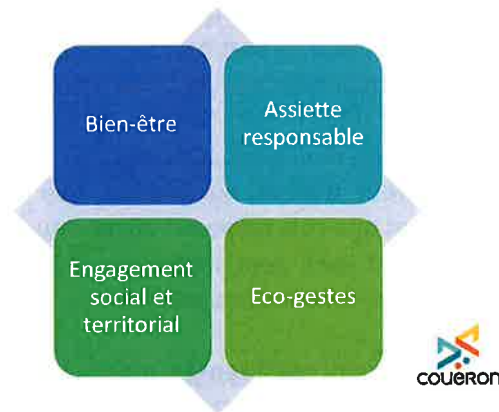
#### 5- Réflexions participatives autour des engagements de la démarche Mon Restau Responsable®

Le samedi 14 octobre 2023 aura lieu la prochaine séance d'engagement Mon Restau Responsable®.

L'état des lieux des engagements a été présenté lors du dernier comité consultatif (cf [CR sur la plateforme citoyenne Couëron c'est vous](#)).

Les élus et agents ont débuté les réflexions afin de fixer les engagements potentiels à prendre pour la période 2023/2025.

Il est proposé un groupe de travail où les membres du comité consultatif sont sollicités pour proposer les engagements qui leur sembleraient pertinents, autour des 4 axes.



Ce point est ajouté à l'ordre du jour du prochain comité, afin de laisser le temps aux représentants de parents d'élèves de questionner ce point auprès des familles.

#### 5- Visite de la cuisine centrale

Comme chaque année, la visite de la cuisine centrale est organisée.

#### 6- Réponses aux questions

- Site scolaire Anne-Frank/ Léon-Blum : il est remarqué qu'il semble y avoir moins d'animation sur ce restaurant

*Réponse : les animations autour du goût ne passent pas uniquement par des menus à thème. L'équipe sur place réalise au quotidien des actions autour de la lutte contre le gaspillage, le club des testeurs etc.*

*Les projets sont en cours de co-construction avec l'équipe d'animation (dont le responsable d'unité vient de prendre ses fonctions en octobre) mais aussi avec les équipes enseignantes.*

*Sur ces deux écoles, l'opération « petits déjeuners » aura lieu en avril prochain, et une action autour des nouilles et pâtes est également programmée en janvier 2023 (élément rajouté après la réunion, qui n'a pas été précisé en séance). L'équipe construit également des actions autour de la découverte des crêpes et a également un projet autour de la pâte à tartiner maison et du ketchup maison (programmées au 1<sup>er</sup> semestre 2023).*

- **Site scolaire Paul-Bert/Jean-Macé : retours d'enfants qui n'ont pas le sentiment d'avoir « du rab »**

*Réponse : En théorie, les enfants peuvent en effet être re-servis, mais si certains enfants n'ont pas le sentiment de manger suffisamment il est nécessaire de revenir vers le service Relations aux familles afin que l'enfant soit identifié et les quantités adaptées.*

*Il est rappelé qu'en début de service, il est parfois difficile de re-servir le plat du jour lorsqu'il reste la majeure partie des enfants qui n'ont pas encore mangé. Dans ce cas, soit l'entrée, le pain ou le laitage peuvent être re-servis en remplacement du plat.*

- **Site scolaire Louise-Michel / Rose-Orain : amélioration de la qualité des frites ressenties par les enfants**

*Réponse : En effet, les frites étaient avant pré-cuites, alors qu'elles sont dorénavant cuites en friteuse.*

- **Question : Comment communiquer aux familles les informations du comité consultatif de la restauration ?**

*Réponse : e primo ne peut pas être utilisé pour cet effet ; ce support est réservé exclusivement aux communications des écoles.*

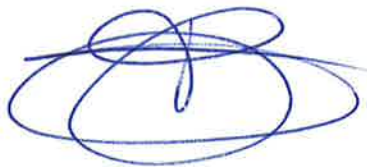
*En revanche, l'espace citoyens « Couëron c'est vous » est accessible par tous et toutes et permet de consulter l'intégralité des derniers comités consultatifs de la restauration.*

*Il est suggéré qu'un flyer soit élaboré pour communiquer auprès des familles sur les grandes lignes relatives à la restauration.*

*Un parent d'élève de l'école Anne-Frank précise qu'un groupe fermé Facebook a été créé pour les parents de l'école : ce fonctionnement semble efficient et permet de communiquer à davantage de familles.*

**La prochaine date de comité consultatif restauration est fixée au mercredi 8 février 2023 à 18h30 au restaurant scolaire de l'école Louise-Michel.**

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



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation



