

**COMPTE RENDU DE LA REUNION**  
**COMMISSION MENUS DU 15 10 2024 A 18H30**

**Présents :**

Madame Alexandra LOMBARDI, CRM RODEZ.

Madame Florence MORET, Maire adjointe, Madame Sonia CAPELLE, Monsieur Jérôme DEYX, élus de la commission scolaire de FONBEAUZARD.

Mesdames Andréa BRUNET, Jessica PERRON et Sophie MILLERA, pour l'ALAE et le Centre de loisirs.

Madame Coralie MARTINEZ responsable du Multi accueil.

Madame Patricia HUBEAUX, responsable de la cantine Buissonnière.

Madame Rose-Line FOULQUIE pour le Pôle Education.

Représentants des parents d'élèves : Mesdames SUIFFET, ALGANS et ARAUJO.

Plusieurs questions nous sont posées par les représentantes des parents d'élèves. La première concerne le maestro vanille qui a posé problème en raison de la présence de gélatine d'origine animale. Tous les enfants en repas sans viande prenaient donc le maestro chocolat. Ce problème est enfin résolu puisque CRM, en la personne de Madame LOMBARDI, nous atteste que désormais les desserts de type maestro sont élaborés sans gélatine animale mais avec de la gélatine végétale. Afin de satisfaire le plus grand nombre, nous tenterons cependant une modification de répartition des desserts vanille/chocolat en proposant un 70 chocolat/30 vanille à la place du 50/50.

Les représentantes des parents d'élèves signalent que les enfants trouvent les plats de crudités beaucoup trop vinaigrés. Madame LOMBARDI réexplique que la vinaigrette est nécessaire, par son acidité, pour assurer la date limite de conservation de certains produits, du fait de la liaison froide.

Proposition est faite de l'organisation d'une table « Top Chef », en tournant sur les élèves de l'élémentaire, pour laisser aux enfants la possibilité d'évaluer les repas.

Les représentantes des parents d'élèves souhaitent qu'une ligne soit rajoutée sur chaque page de menus, ainsi que sur le portail famille, afin de signifier que les élèves de maternelle n'ont pas le double choix d'entrée, et que c'est le premier choix (ligne 1) qui leur est servi.

## **Nous passons à l'étude des menus.**

**Semaines 43 et 44** : période de vacances, réunion trop tardive pour pouvoir modifier les propositions. Pour les vacances, il n'y a pas double choix d'entrées.

**Semaine 45** : lundi 04 11 2024, modification de la répartition macédoine (70%) et navet mayonnaise (30%). Mardi 05 11 2024 : pour les petits suisses sucrés, de petits paquets de sucre seront fournis. Jeudi 07 11 2024 : entrée modifiée 100 % soupe. Vendredi 08 11 2024 : le surimi sera en choix n°1 à 100%.

**Semaine 46** : le mardi 12 11 2024, le maestro chocolat sera proposé en 70% (vanille 30%).

**Semaine 47** : le jeudi 21 11 2024, entrée soupe à 100%.

**Semaine 48** : Lundi 25 11 2024 le croc fromage des menus sans viande doit être modifié car il y a de la tarte au fromage en choix 1. Mardi 26 11 2024, carottes râpées en 70% (30% pour le navet mayonnaise), 70% pour la mousse au chocolat (30% pour le maestro vanille). Le jeudi 28 11 2024, nous souhaitons de la compote pomme ananas au lieu du clafoutis chocolat. Enfin, vendredi 29 11 2024, la salade marco polo passera en premier choix à 70%.

**Semaine 48** : lundi 02 12 2024, macédoine en 1<sup>er</sup> choix à 100%. Jeudi 05 12 2024, soupe à 100%.

**Semaine 50** : Mardi 10 12 2024, crêpe au fromage en choix 1 à 100%. Mercredi 11 12 2024, pas de confiture pour les petits, à remplacer par de la compote. Jeudi 12 12 2024 : changement de répartition avec 70% de cœur de laitue et 30% de navet mayonnaise.

**Semaine 51** : jeudi 19 12 2024, demande de remplacement du pomelos et duo chou rouge carottes râpées par une soupe.

**Semaine 52** : pas de repas.

**Semaine 1** : Pas de double choix en période de vacances, rien à signaler.

La séance est levée à 20h10.

La prochaine réunion est fixée au mardi 10 12 2024 à 18h30 pour les élus et le personnel, à 19h00 pour les représentants de l'APE.