

A. A. P. E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Réunion du 15 Juin 2021 à 18h30

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée en visioconférence en raison du contexte sanitaire. La réunion a commencé à 18h30.

Liste des participants (non exhaustive):

- Ville de Palaiseau :

Monsieur Virgile MONNOT : Conseiller municipal, Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation et au bien-être animal.

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Madame Brigitte LEFRANC : Responsable d'office Caroline Aigle

Madame Fabienne FRABOULET : Directrice générale adjointe en charge des services à la population.

- Quadrature Restauration :

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

- Représentants de parents d'élèves (RPE) :

Madame Salima BOUZERNA : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Sandrine PAEPE : RPE-AAPE Ecole Elémentaire Anne Franck.

Monsieur Jean BLONDEEL : RPE Ecole Jean Moulin.

Madame Karine BADONNEL : RPE Ecole Roger Ferdinand et Jean Macé Maternelle.

1. Préambule

Monsieur Deloince nous indique que des parents se sont plaints de la récurrence de certains légumes et fruits. Il précise que le fort épisode de gel au mois de mars a impacté les producteurs.

Il y a eu donc des répercussions sur les coûts et sur les quantités. Certains fruits et légumes sont revenus plus souvent malheureusement car le circuit court et l'approvisionnement auprès des producteurs bios sont privilégiés.

Il y aura probablement encore quelques récurrences sur certains fruits.

N'hésitez pas à nous partager vos éventuelles remarques à aape.carolineaigle@gmail.com.

Monsieur Deloince rappelle également qu'il reçoit individuellement chaque enfant qui bénéficie d'un **Projet d'Accueil Individualisé**. Ce dispositif PAI, souvent méconnus des parents, permet aux enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires, d'une maladie nécessitant des

soins (dont la prise de médicaments), de fréquenter l'école et les accueils périscolaires. Une convention doit être établie entre :

- ✓ La famille
- ✓ Le médecin traitant
- ✓ Les services municipaux
- ✓ L'école
- ✓ La PMI (pour les élèves de Petite et Moyenne Section) ou le médecin scolaire (pour les élèves de la Grande Section jusqu'au CM2).

Les allergies de votre ou vos enfants doivent être impérativement communiquées au service restauration [\(ICI\)](#).

Si vous souhaitez plus d'information concernant les PAI vous pouvez consulter le site de la Mairie de Palaiseau <https://www.ville-palaiseau.fr/pratique/famille/enfance-3-11-ans/ma-sante-a-lecole>.

A Noter ! Pour les allergies les plus graves principalement aux fruits à coques, noix de cajou,... un panier repas est proposé. Le repas est fourni par les parents et le service restauration se charge de procurer le matériel pour que le conditionnement du repas soit respecté. L'enfant mange avec les autres enfants au réfectoire.

2. En résumé

- La mairie nous a communiqué le **QR code de l'application Quadrature menu** ([CONSULTER](#)) ainsi que les codes d'accès. Cette application (compatible Android et Apple iOS) vous permet de consulter les menus proposés en temps réel, avec la possibilité de choisir le type de menu qui vous intéresse (maternelle, élémentaire, sans porc, ...).
- **Les allergènes des plats devraient y figurer à partir de septembre.**
- La catégorie des œufs sera désormais indiquée (catégorie 1 sur ce cycle) dans les menus.
- On nous rappelle que les animateurs qui encadrent la pause méridienne veillent à ce que les enfants ne partent pas du self sans rien dans le ventre. Les animateurs le signalent également aux parents.
- Au mois de septembre 2021, une visite de la cuisine centrale du prestataire, localisée en Seine-et-Marne à Villeneuve-sous-Dammartin, sera planifiée avec les RPE et le service restauration. **Nous ne manquerons pas de vous faire un retour de cette visite et un reportage photo.** Cela nous permettra de contextualiser la préparation des menus des enfants.

3. Menu d'été

Le cycle d'été n'est habituellement pas étudié en commission des menus. Les RPE ont demandé lors de la précédente réunion de pouvoir l'inclure également lors de la commission de juin.

Discussion autour de la carbonara de lardons du 19 juillet 2021, les RPE demandent de privilégier dans la mesure du possible des morceaux de viande moins grasses (notamment pour le sauté de bœuf ou porc). Le prestataire précise toutefois que toutes les viandes sont labélisées. Et, le service restauration de la Mairie, nous demande **de nous remonter les jours précis où les enfants jugent que la viande est trop grasse**. Un retour sur l'appréciation de ce plat en particulier sera réalisé afin de déterminer s'il a eu du succès ou non auprès des enfants 😊.

4. Menu de la rentrée

Précisions :

- Le jeudi 9 septembre 2021, le cake ardéchois est à base de crème de marron.
- Le mercredi 15 septembre 2021, pour les enfants ne mangeant pas de viande, il sera proposé du riz à la place du wok aux poulets.
- Et le jeudi 30 septembre 2021, à la place du hachis parmentier de la purée.

Ajustements :

- Le 23 septembre 2021, compte tenu du plat gratiné (fromage) le camembert est remplacé par un fromage blanc.
- La compote pomme poire du lundi 18 octobre 2021 proposée le mercredi de la même semaine est remplacée par de la compote pomme fraise.

5. La semaine du gout du 11 Octobre au 15 Octobre 2021

Le thème sera les cucurbitacées (courges butternut, citrouille, concombre, potiron ...). Sur cette semaine, il y aura des animations de Quadrature dans les cantines si les conditions sanitaires le permettent. Les cantines retenues ne sont pas connues à ce jour.

Sur l'école Caroline Aigle, en juin une animation s'est déroulée sur le thème de « l'Espagne ».

6. Retour sur la période passée (menu) sur Caroline Aigle

Le menu du vendredi 21 mai 2021 était trop épicé « Tajine de veau bio et légumes tajine » selon, les enfants. **La recette sera revue.**

Le jeudi 3 juin 2021 à la place de la Rougail saucisse, il a été proposé des cordons bleus. Cet ajustement est lié à une casse de la barquette de conditionnement.

Le lundi 7 juin 2021, le gratin de penne bio mozzarella et aubergines a été peu apprécié. **La recette sera aussi revue.** L'aubergine est plus difficile à consommer par les enfants.

Il a été précisé que le sel (contenu dans des salières) n'est pas à disposition des enfants. Ce sont les animateurs qui à la demande des enfants salent les plats. Concernant le sucre, coté élémentaire, des doses individuelles sont distribuées aux enfants et coté maternelles les responsables d'office sucent pour les enfants.

A Noter ! Il a été convenu de nous communiquer un retour des appréciations de la semaine 17 à 22 pour les cantines maternelles et élémentaires. Ces appréciations sont réalisées par les responsables d'office.

La prochaine commission aura lieu **le 14 septembre 2021 à 18h30, et comme pour toutes les réunions, vos RPE AAPE y assisteront, un compte-rendu sera réalisé** et diffusé en ligne.

N'hésitez pas à nous partager vos éventuelles remarques à aape.carolineaigle@gmail.com.

Application menu Quadrature Restauration

Code : MZ8DZ1

Au menu
de la cantine

QR

QUADRATURE RESTAURATION

**NOUVEAU
SIMPLE ET GRATUIT !**

Grâce à la nouvelle Application Menus
Quadrature Restauration by QUIDITMIAMI
consultez en direct les menus de vos enfants !
Bon appétit !

Téléchargez l'app dès maintenant:

Disponible dans
App Store

Google play

MZ8DZ1
Identifiant Palaiseau

By *qui dit miam!*