

A. A. P. E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Réunion du 21 Septembre 2021 à 18h30

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE – Groupe Scolaire 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 :

Madame Marie-Christine GRAVELEAU : l'adjointe au Maire en charge de la scolarité.

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Madame Renaud Cathia : Coordinatrice de restauration

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

• Quadrature Restauration :

Monsieur Antoine MASSENET : Président de Quadrature restauration.

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

• Représentants de parents d'élèves (RPE - AAPE) :

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

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

1. La commission des menus

La commission se réunit 5 fois par an afin :

- ✓ De faire le point sur les repas qui ont été proposés aux enfants ;
- ✓ D'approuver, après modifications éventuelles, les menus du midi pour les 2 mois à venir ;
- ✓ De recueillir toutes les remarques et suggestions en provenance des enfants, des parents mais aussi du personnel de cantine qui encadrent le temps du déjeuner.

Les RPE AAPE font remonter les problèmes concrets lors de chaque commission ou avant si nécessaire. Ils ont la possibilité de déjeuner dans les cantines pour tester les menus proposés.

N'hésitez pas à nous contacter et à nous adresser vos questions ou remarques sur la qualité, la quantité ou tout autre sujet concernant la cantine de votre enfant.
(aape.carolineaigle@gmail.com.)

2. Préambule

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 sont désormais notifiés.

A savoir ! Depuis le lundi 8 novembre l'application ne fonctionne pas et les menus ne sont plus accessibles. Nous avons adressé un mail à Quadrature et au service restauration le vendredi 12 novembre. Nous attendons le retour et suivons ce point.

Des enfants, nous ont remonté qu'au deuxième service, il n'y avait pas assez de petites cuillères. Nous avons obtenu l'explication : certains enfants jettent les petites cuillères quand ils débarrassent leurs plateaux et d'autres les tordent jusqu'à qu'elles cassent. Le personnel de la restauration (animateurs et cantiniers) a sensibilisé les enfants sur ce sujet. Une commande a été lancée pour revenir à un stock « normal ».

Nous vous remercions de (re)sensibiliser vos enfants sur le sujet des couverts et notamment des petites cuillères (à ne pas jeter et/ ou tordre)

3. Retour et questions sur les semaines de menu précédente

Retour :

Les RPE indiquent que les pique-niques ne sont souvent pas complets (garnitures) et peu appétissant. Il est suggéré également de proposer des légumes à croquer. La saison hivernale ne le permet plus mais tout l'été, il a été servi des légumes ou fruit à croquer (concombres, carottes, pastèque, ...)

Le retour sur les sandwiches est plutôt négatif. Ces derniers sont industriels : thon/tomate ou emmental/crudités (roulement par semaine). Pour l'entrée, il est proposé des tomates, du pâté de volaille ou des œufs.

Il est rappelé que le menu pique-nique est servi qu'une fois par semaine aux enfants, ce qui permet de ne pas avoir plusieurs fois le même sandwich.

A Caroline Aigle, le menu pique-nique n'est pas proposé aux enfants car la cantine permet d'appliquer le protocole sanitaire.

Des RPE précisent que les enfants sont globalement satisfaits des repas et indiquent qu'ils disposent en règle générale de rab.

Questions :

Pour les menus dont la viande est mélangée dans le plat, est-il possible d'indiquer les alternatives proposées aux enfants « sans viande » ?

Un plat de substitution est toujours proposé pour les plats mélangés avec de la viande (ex : tartiflette au porc → alternative volaille pour les « sans porc » et fromage pour les « sans viande »).

A Caroline Aigle des parents :

- ✓ Indiquent que les fruits servis aux enfants sont susceptibles d'être ajustés (information indiquée dans l'application versus fruit servi réellement lors du repas). Quadrature indique que les menus sont indiqués pour la semaine dans l'application et que les mises à jour ne sont pas systématiques. Les fruits servis sont ajustés en fonction de la récolte. La question

relative à l'éventuelle possibilité d'ajuster les changements du menu dans l'application (fruit essentiellement) va être posée aux prestataires.

- ✓ Se demandent, si via l'application, l'exhaustivité des allergènes sont indiqués. Il est précisé que Quadrature respectent **le règlement INCO** qui s'applique à la restauration scolaire. **Il s'agit d'indiquer la présence des 14 allergènes** à déclaration obligatoire (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, sésame, moutarde, sulfites, lupin, mollusques). Il nous est précisé que Quadrature indique **les allergènes présents et non en trace** via l'application.

Remarques :

Les plats à base de concentré de tomates ont un retour négatif (couscous, cappelletti, ...). Un RPE partage la photo d'un plat pour illustrer les faits. Il est demandé de revoir la recette notamment au niveau du goût ?

Quadrature nous précise qu'ils ont changé de cuisine (désormais dans le 91 : Fontenay les Briis). L'équipe sera sensibilisée pour améliorer la recette du « concentré de tomates ».

Nous évoquons la possibilité de pouvoir manger à la cantine afin d'apprécier les repas servis aux enfants. Madame Graveleau répond favorablement à notre demande et nous précise que c'est le site de Caroline Aigle qui sera retenu car il dispose d'une pièce à l'écart des enfants (maximum 4 personnes). Il nous est suggéré d'envoyer nos disponibilités par mail au responsable de la restauration : Mr Deloince.

Malheureusement, malgré l'envoi de nos disponibilités aucune suite n'a été proposée par le service restauration aux RPE désireux d'observer et d'évaluer in situ la restauration scolaire comme proposé par la Mairie.

Nous avons envoyé un mail au service restauration pour obtenir un retour.

Monsieur Massenet nous précise qu'une visite de la cuisine centrale à Fontenay le Briis sera également possible de préférence pendant les vacances scolaires (8 personnes maximum).

Malheureusement, malgré l'envoi de nos disponibilités au service restauration, aucune suite n'a été proposée aux RPE pour pouvoir visiter la cuisine centrale.

4. Menu du 25 Octobre au 17 Décembre

Précisions :

- Les compotes sont sans sucre ajoutée.
- La salade de lentilles aux oignons du 3 Novembre sera évaluée (notée auprès des enfants) et la recette adaptée. Un retour sera fait lors du prochain cycle.
- Le cocktail sont des fruits en conserve en sirop léger. Ils ne sont pas comptés en tant que fruit. Selon une responsable de centre de loisir les salades de fruits sont appréciées des enfants.
- Les fruits de saisons sont : pommes, kiwi, raisin, orange, clémentine, poire, banane et ananas.
- Le ketchup est proposé aux enfants, s'ils les souhaitent ils peuvent ne pas en consommer.
- La salade d'automne aux agrumes du 12 novembre comprend de la mâche.

- Les gâteaux sont faits « **maison** ». Il est néanmoins compliqué pour Quadrature de proposer des tartes (tartes aux pommes par exemple).

Questions :

- Est-il possible de proposer des pâtes ou du pain semi-complet ?
Quadrature n'a pas de référence auprès de leurs fournisseurs. Il regarde si cela est possible.
- Comment se passe l'adaptation des CP au niveau de l'autonomie ?
Le covid a freiné la prise d'autonomie prévue en fin de GS des futurs CP mais l'équipe sur place prend en charge cette apprentissage.

A savoir ! *En début d'année, les CP à Caroline Aigle mangeaient 3 fois dans la semaine en fin de service afin de disposer de plus de temps pour déjeuner.*

La prochaine commission aura lieu **le 30 Novembre 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 *quiditmiam!*