



A. A. P. E. de Palaiseau

Commission des menus 04/12 – début à 18h30

La réunion s'est déroulée au réfectoire à l'école Louise Michel.

Préambule de l'élu Municipal

Début de séance par l'explication de la mairie sur la limite du nombre de parents présents (2 parents par association de parents d'élèves). M MONNOT Virgile, conseiller municipal, nous a expliqué qu'il s'agissait d'un retour à la règle de base. Depuis plusieurs années cette commission n'attirait pas les foules, cependant un regain d'intérêts par les parents, et une présence de parents de plus en plus nombreux, les ont obligés à appliquer cette règle. L'article paru dans le PaLMag concernant la tarification de la pause méridienne n'a pas été évoqué.

Bon à savoir : Les RPE AAPE ne partagent pas ce point de vue et ne comprennent pas cette règle. Un courrier a déjà été adressé à la mairie afin d'assouplir cette règle et d'ouvrir cette commission à l'ensemble des RPE des écoles palaisiennes, nous avons été entendus. Nous siégeons à cette commission depuis de nombreuses années et contrairement aux affirmations de la mairie la présence des parents n'est pas de plus en plus nombreuses. Au vue des changements significatifs (passage de 5 à 4 composants et augmentation de plats végétariens) et de la complexité (technique) de cette commission, ils ne nous semblent pas opportun de limiter la présence des parents. Enfin, il est difficile pour les 2 parents bénévoles d'assurer la représentativité de l'ensemble des écoles.

Retour des élus au conseil Municipal des enfants et sur le précédent cycle

Cinq élèves élus (écoles Anne Franck, Roger Ferdinand et Macé) étaient présents. Cela a permis d'avoir des retours. Ci-dessous, quelques remarques exprimés par les enfants :

- « beaucoup de gens qui ont demandé d'améliorer »
- « trop de sauce dans la viande »
- « viandes trop grasses, trop sèches ; pâtes et riz trop durs »
- « légumes bons mais pas assez chauds »
- « carottes rappées pas assez de sauce »
- « CP ont des grosses portions, CM2 ont encore faim »
- « boulettes (ou pavés) aux lentilles un peu sèches »
- « servir un peu plus de pâtes (cas des pâtes de farine de pois cassé) »
- « mettre plus de sauce (style ketchup) »

Les menus végétariens sont globalement moins appréciés des élèves. M Monnot a rappelé aux enfants qu'il fallait le dire à leurs parents, puisque le fait de passer à 1.5 menus/semaine était de leur initiative.

Selon les écoles, le réchauffage des plats n'est pas encore complètement optimisé car il manque du matériel : plats inox permettant un réchauffage sans trop assécher la préparation après plusieurs heures à températures élevées, notamment sur les parties du-dessus et les contours. Dans certaines cantines, le réchauffage n'est donc pas ajusté d'autant plus en fin de service où les préparations auront été stockés à températures élevées plus longtemps ; certains aliments (notamment pâtes et riz) sont servis trop durs (comme trop cuits + asséchés). Des commandes de bacs en inox sont en cours permettant de réchauffer les préparations dans les meilleures conditions.

Pour les élèves de CM, les élèves du CP ont plus à manger que les CM. Il s'agit d'une impression des élèves, mais certainement expliqué par Quadrature qui nous a confirmé que le grammage est le même pour les CP que pour les CM2 [LB : pour info, la circulaire de 2001 « circulaire de l'écolier » recommande par exemple un apport en protéines de 8g en maternelle et 11g en primaire car il s'agit de viser des moyennes par tranche d'âges, or pour les collégiens/lycéens ça monte à 17-20g ce qui peut expliquer facilement qu'un enfant de CM2 soit certainement moins rassasié avec des grammages de primaire, ici clairement limite de la méthode]

Proposition par les RPE de mettre en place un affichage « petite ou grande faim ». La mairie aurait mené une étude démontrant que cela ne fonctionnait pas. Un des RPE est employé dans une cuisine centrale à Clamart, et nous a expliqué que cela fonctionnait chez eux. La Mairie est d'accord pour tenter l'expérience par affichage dans chaque cantine de Palaiseau. Le personnel de cantine a expliqué que chaque enfant peut dire s'il veut plus ou moins.

Bien que les parents nous fassent toujours remonter que les enfants aient faim. Les enfants élu au CME n'ont pas fait ce retour. Une RPE rappelle à la mairie que les parents continuent à compenser avec des gouters plus importants ce pourquoi, peut-être, les enfants ne font pas de retour sur leur faim, puisqu'ils savent qu'ils se rattraperont sur leur gouter. La directrice du centre de Wallon Elémentaire ainsi que 2 personnels de cantine de 2 autres établissements ont appuyé dans ce sens en affirmant que les gouters étaient bien plus importants cette année par rapport aux précédentes.

Dégustation de plats végétariens

Les membres de la commission ont pu goûter différents plats végétariens (boulettes de lentilles, nuggets au blé, pavé sarrazin aux poireaux, aiguillettes de blé, hachis parmentier de lentilles, gnocchettis à la farine de pois cassé). Il est ressorti de manière générale que les enfants et les parents n'ont pas les mêmes goûts. Il a été demandé que le pavé sarrazin/poireaux soit accompagné d'une sauce, type sauce tomate, car sec et très fort en goût.

Les élèves ont fait remarquer que les boulettes de lentilles étaient moins sèches qu'à l'école car ici réchauffées en plats inox et dans un temps mieux maîtrisé.

Retour et avis des RPE sur le prochain cycle

Il a été demandé par les RPE d'inclure des plats végétariens le mercredi, afin que les enfants non-présents au centre le mercredi, n'est pas forcément 2 menus végétariens sur les 4 menus de la semaine. En effet aucun plats végétariens n'étaient proposés le mercredi, Quadrature a mentionné que c'était une demande car les enfants font plus de sport ce jour-là, or les enfants pratiquent du sport tous les jours à l'école donc Quadrature va tenir compte de cette demande pour mieux répartir les plats végétariens sur 5 jours / semaine et non 4.

Les RPE ont mentionné que les potages n'étaient pas assez inclus, ce qui est dommage en hiver. Les potages ressortent, pour la plupart du temps, que les mercredis ou jours de vacances, Quadrature a expliqué que c'était pour des contraintes techniques, notamment dans le cadre du réchauffage. Clairement avoir 2 préparations à réchauffer (potage + plat principal) n'est pas envisageable compte tenu du matériel limité.

Certains jours la lecture du menu fait apparaître 3 éléments ou 5, alors que nous sommes passés à 4 composants. Rappel de quadrature que certains plats (type Gnocchetti BIO sauce au pesto) correspondent à l'accompagnement mais aussi au plat protidique. Dans ce cas la portion dans l'assiette est plus importante.

Dans le cas des « 5 éléments » cela correspond notamment lorsqu'il y a plusieurs accompagnements, dans ces cas-là chaque accompagnements (par exemple haricots verts/pomme de terre) sont servis en proportion légumes/féculents, ne faisant bien qu'une composante.

Un doodle a été demandé à la mairie afin de trouver une date commune pour une dégustation en cantine. La date de la prochaine commission n'a pas été fixée.