

## Réunion du 18 novembre 2024 à 18h00

**Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.**

La réunion s'est déroulée au réfectoire à l'école Epine Vaillant.

### Liste des participants (non exhaustive) :

- Ville de Palaiseau :

**Monsieur Gilles BRETON** : responsable du service restauration et Entretien

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

**Madame ROLLAND Katia** : Responsable d'office.

**La responsable d'office** de la cantine de l'école Vaillant. **La responsable d'animation** de l'école Louise Michel et d'une autre école.

Un parent d'élève de l'école Vaillant.

**Les élèves élus au CME** de l'école Taihan, Jean Macé, Henri Wallon, Paul Langevin, Anne Franck

- Quadrature Restauration :

**Madame Sophie CASSIN RIO** : Chargée de clientèle – Diététicienne

**Monsieur Dorian MARTIN** : Directeur des opérations

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

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

**Madame Catia DO NASCIMENTO** : RPE AAPE- Maternelle Louise Michel.

### *Préambule de l'élu Municipal*

A l'école Joliot Curie maternelle, vendredi 15 novembre juste après le déjeuner 9 enfants de maternelle (même classe) ont été pris de vomissement puis fièvre pour certains le soir (pas d'aggravation de leur état de santé). Sur les 9 enfants, 8 enfants ont déjeuné à la même table à la cantine.

Le repas servi était le suivant : Filet de lieu sauce aneth, poêlée de légumes d'antan et pomme de terre vapeur, mimolette et kiwi bio.

L'incident a été déclaré à l'ARS, le jour même. L'ARS et la DDPP ont effectué des relevés sur Joliot Curie ce mardi 19 novembre. Les plateaux témoins sont en cours d'analyse. Le retour est prévu sous une dizaine de jour.

Le compte rendu des services sanitaires et les résultats de ces analyses seront communiqués à l'AAPE.

Ce repas a été servi dans six communes et il n'y a pas eu d'incident (Savigny sur orge, Villebon sur Yvette, Voisins le Bretonneux, Palaiseau, ...).

Deux autres éléments nous sont partagés :

- dans cette classe une collation fournie par les parents est servie le matin par l'enseignante (kiwi, pomme et poire).
- à l'école Wallon, 3 animateurs ont eu des symptômes similaires mais avant le repas.

Il nous a été annoncé la démission de la diététicienne qui élabore les menus (départ le 26 novembre). A date, elle n'est pas remplacée (recrutement en cours).

### *1. Retour des élèves du CME (conseil municipal des enfants)*

A tour de rôle, vous trouverez ci-dessous le retour des élèves du CME, ils ont sondé et récolté les avis d'autres élèves :

#### **Ecole Taihan (CM2)**

- Proposer des menus d'autres pays + décoration du self
- Plus de brownies
- Un CE2 a apprécié le burger, un CM1 le hot dog, les boulettes et l'île flottante
- Souhait d'avoir une burger party le dernier jour avant les vacances
- Les plats devraient être améliorés
- Une fois par mois les dames de cantine devraient faire le dessert
- Souhait d'avoir des tables de 4 pour déjeuner
- Steak végétarien apprécié, plus de légumes et de pâtes
- Moins de ratatouille
- Pas obligé de boire de l'eau et plus de carafe d'eau à table en libre-service

#### **Henri Wallon**

L'élève du CME précise que quand le menu est « hamburger », pour les enfants qui ne mangent pas de viande, ils n'ont que du pain et du fromage. Elle demande s'il n'est pas possible d'avoir du poisson pané.

Les élèves de Wallon souhaitent avoir plus de Gnocchi, spaghetti bolognaise à la végétarienne, de salade de fruits, de yaourts à boire et aromatisés, des calamars à la romaine, de la semoule, des omelettes, du poisson pané, des raviolis, des nuggets de blé et des Bretzels.

#### **Jean Macé**

L'élève du CME indique que des moustiques se sont retrouvés dans les assiettes. Les enfants n'ont donc pas mangé leur repas. La mairie précise que le problème a été résolu (présence sous le frigo). L'élève du CME précise qu'elle en a encore vu aujourd'hui. La mairie note de nouveau le point et ira vérifier et s'en excuse.

Les élèves souhaitent plus de mousse aux chocolats, de semoule et des frites.

#### **Paul Langevin (CE2)**

- Plus de rab pour pouvoir nous resservir
- Plus de viandes et pour ce qui ne mangent pas de viande, n'est-il pas possible de prévoir du poisson ?
- Plus de (dessert) sucré

### Anne Franck (2 enfants de CM1)

- Moins de légumes, plus de poisson pané et boulette de viande
- Pour les sans viande lors du menu burger les enfants n'ont que du fromage et de la salade dedans et des légumes.
- Les frites ne sont pas croustillantes. « Frites à l'eau ». Les enfants veulent des frites cuites à l'huile.
- Les animateurs forcent un peu si les enfants n'aiment pas (« un élève a même vomi »)

2 élèves du CME n'aiment pas les omelettes (formes demi-lune et non brouillés).

2 élèves du CME indiquent que les menus ne sont pas affichés (Anne Franck et Tailhan).

Pour information, les produits à base d'œuf sont sous-traités (risque alimentaire), c'est donc un prestataire qui les réalise.

### Réponse ci-dessous de la Mairie

1/Les burgers ou hot dog sont proposés que les mercredis ou dernier jour d'école (moins d'enfants déjeunent à la cantine). Il y a beaucoup de préparation et trop de travail pour les cantiniers.

La mairie n'est pas opposée à trouver une alternative à la viande mais c'est difficile car le repas à « la carte » est compliqué. De plus légalement, la mairie précise qu'elle n'a pas le droit de dresser une liste sur les préférences des enfants (avec ou sans viande).

L'AAPE précise que lors d'une précédente commission, on nous a annoncé qu'il y avait 30% de sans viande à l'école Wallon. Il ne s'agit pas de proposer un repas de substitution mais une alternative au burger viande pour les sans viande. Si les enfants n'ont que du pain et du fromage s'est léger et rude d'entendre qu'il ne mange que ça.

Un compromis a été trouvé pour le burger party du 24 février, du poisson pané sera proposé afin de satisfaire l'ensemble des enfants.

**Bon savoir :** D'autres villes proposent une alternative à la viande. Nous l'avons déjà évoqué lors de précédentes commissions. Par exemple, la ville de Massy propose une alternative à la viande ([Les menus - Cuisine les 4 fourchettes](#)). Le prestataire quadrature propose à une autre ville que celle de Palaiseau et aux enfants une alternative à la viande et 5 composantes : [Présentation PowerPoint](#).

2/ Les desserts : les cantiniers n'ont pas le temps de préparer les gâteaux. Quadrature élabore des gâteaux maisons, ce ne sont pas des gâteaux industriels hormis aux gouters.

Sur le sujet : + de sucre. Les repas respectent les recommandations du [GEMRCN](#) (la fréquence et le grammage des éléments nutritionnels sont rapportés à 20 repas successifs.)

3/ les menus à thème : cette année c'est l'Italie qui a été retenu. La mairie est ouverte à toute proposition, idée (seule contrainte : faisabilité du menu pour 2900 convives/ cuisine centrale).

## *2. Retour des parents d'élèves (cycle passé)*

Un enfant a mangé sans cuillère sa compote (école Anne Franck) au centre de loisirs du stade (1ère semaine de vacances). La mairie prend note du point, ils n'ont pas un problème de cuillère, c'est très certainement isolé.

Les RPE ont eu plusieurs remontés de quantité (les enfants ont faim). La mairie précise que les enfants ne mangent pas de tout.

Les enfants à Caroline Aigle se plaignent que certains repas sont servis froids. La diététicienne pense que c'est dû au passage des enfants. De plus, ils mettent du temps pour s'installer à table. (elle précise que le rôti de veau est servi froid).

Il a été convenu de planifier des tests cantine avec l'école Caroline Aigle et Louise Michel en janvier. (Vaillant et Tailhan en cours).

### *3. Repas de Noel*

- Terrine de saumon fumée et citron
- Sauté de pintade sauce à la crème de marrons accompagné de pommes duchesses
- Buche pâtissière maison chocolat et spéculos
- Clémentine et chocolat de Noël
- Les enfants trinqueront au sirop de grenadine

### *4. Retour et avis des RPE sur le prochain cycle*

#### **Semaine du 6 au 10 janvier :**

Galette des rois proposé le jeudi 9 janvier au lieu du lundi 6, pourquoi ?

Le jeudi a été retenu car il y a plus d'enfants à la cantine. De plus techniquement le lundi est plus compliqué.

Les repas à thème sont tous planifiés les jeudis.

Une discussion autour du carême a lieu, le vendredi étant un jour sans viande (poisson). La laïcité au sein des écoles est avancée. La mairie y répondra à la prochaine commission avec la présence de l' élu qui a dû partir avant la fin de la commission.

Le 9 janvier dans le Chili sin végété : haricots rouges, riz, sauce épicé (le maïs a été enlevé car les enfants n'aimaient pas).

Le 9 et le 10 janvier, 2 jours de menu végétarien ? Quadrature met en application le contrat (+ de végétarien pour la ville de Palaiseau). Le plat initialement prévu le 10 était du poisson pané. Le sauté de bœuf (viande) et le poisson de la semaine ne peuvent pas être remplacés par un menu végétarien.

#### **Semaine du 13 au 17 janvier :**

Le lundi 13 janvier « poulet à la crème » nouvelle recette.

le 13/01, il manque des fibres. Réponse : ce sont les radis. Les enfants n'apprécient pas les légumes avec les pâtes.

Le 16/01 et 17/01 : 2 fois du chou fleur ou chou blanc. C'est dommage pour les enfants qui n'aiment pas les choux. Une alternative serait possible ? Il y a également 2 fois des fritures (cordon bleu puis frites).

Réponse : Les fréquences sont calculées sur 20 jours. En termes d'équilibre cela n'est pas gênant. Le chou-fleur et le chou blanc sont de la famille des choux mais ne se ressemblent pas et le goût est différent.

#### **Semaine du 20 au 24 janvier :**

Lundi 20/01 : « la blanquette de loup » une nouveauté.

Le jeudi 23/01, le jambon de dinde ou de porc proposé avec le « potage essaü » car les selfs ont des contraintes de capacité de réchauffe. Le potage est apprécié des enfants.

La semoule à la tomate du 24/01 est à base de sauce tomates pour ne pas être trop sec.

#### **Semaine du 27 au 31 janvier :**

Le 27/01, nous constatons qu'il manque une base féculente ou légumineuse. Réponse : il y a le brownie.

On a rajouté du boulgour pour apporter plus de féculent aux enfants.

Le 28/01 le dessert « poire au sirop » ne peut-il pas être remplacé par un fruit frais (moins sucré)

Réponse : le sirop est allégé. C'est un dessert apprécié des enfants. Le terme allégé est rajouté.  
Le 31/01 « Ragout de cabillaud » est une nouveauté. Le « poireaux » est une fondue de poireaux.

**Bon à savoir :** Les recommandations du GEMRCM imposent une fréquence de 10 fruits pour un cycle de 20 jours. Les enfants ont une semaine à 2 fruits et une à 3 fruits.

### **Semaine du 3 au 7 février :**

Le 6/02 « crêpe party » proposé pour le dessert.

Le 7/02 « thon mayonnaise » n'est pas accompagné de salade. Les enfants ne l'apprécient pas avec de la salade.

### **Semaine du 10 au 15 février :**

Le 14/02 nouveauté « crozets semi complet à la savoyarde ».

### **Semaine du 17 au 21 février :**

Le 17/02 nouvelle recette « émietté de saumon à la crème »

Le 18/02 nouvelle recette « tarte au chocolat »

Le 17/02 et 20/02 pour le goûter il y a 2 fois du jus. Réponse : les enfants préfèrent le jus.

Le 17/02 le petit suisse et le pain n'apportent pas trop de sucre. Le goûter du lundi nécessite de la préparation pour les animateurs donc le jus du lundi est à garder.

Le 20/02 le petit moulé et le pain n'apportent pas trop de sucre. On change le jus par une compote.

Nous précisons que le goûter du 25/02 est idéal en termes de sucre « EDAM, pain et pomme »

### **Semaine du 24 au 28 février :**

Le 25/02 petite coquille un jus de pomme au lieu de pomme.

Le 26/02 le menu « burger party » est changée en « fish burger ».

La réunion s'est terminée à 20h00, Nous remercions les élèves du CME, les agents de la mairie pour les échanges et le prestataire Quadrature.

La prochaine commission se tiendra le **21 janvier 2025 à 18h30**

**Les RPE AAPE des écoles Palaisiennes.**