

Commissions des Menus

Le programme des commissions des menus se déroule sur cinq séances

Programme annuel des commissions:

Menu Novembre, Décembre 2011 : 29 sept 2011

Menu Janvier Février 2012 : 24 Novembre 2011

Menu Mars Avril 2012 : 26 Janvier 2012

Menu Mai Juin 2012 : 27 Mars 2012

Menu Sept Octobre 2012 : 26 Juin 2012

Cette commission se déroule à la cuisine centrale au 60 chemin de la grille verte à Rueil - Malmaison de 18H00 à 19h30.

Présents : 3 représentants de la Sogeres. Les représentants des fédérations PEEP et FCPE Robespierre, PERM Daudet, PEEP Pasteur, FCPE Maternelle et Élémentaire.

Fréquence de réunion : tous les 2 mois.

Ensuite la SOGERES recense auprès des représentants des parents, leurs avis positifs et négatifs sur les menus.

Les avis négatifs étaient axés sur la viande, les accompagnements tels que les sauces. Les plats sont sans goûts, ni sel, ni poivre d'après les propos recueillis

La représentante PERM souhaite être invitée au comité BIO qui n'est pas l'objet de notre commission. Et précise que le comité BIO ne se réunit pas souvent

La Sogeres livre des menus pour les crèches, les écoles maternelles et élémentaires ainsi que les maisons de retraites. La Sogeres applique les 4 composants à Rueil depuis 2003 et elle propose 7000 repas par jour pour 25 écoles. Il faut savoir que les 4 composants sont les repas de la semaine et les 5 composants sont les menus du mercredi puisqu'il n'y a pas de rappel les mercredis.

Ensuite sont évoquées les journées de grève qui ne peuvent pas être traitées par la SOGERES par manque de personnel en fonction du type de grève (Grève Education Nationale pas de dame de service pour servir/ Grève fonction publique / aucun agent disponible)

Nous avons évoqué le grammage. Certaines écoles telles que ROBESPIERRE reçoivent systématiquement des menus moins que la norme et des services pas adaptés. Quelques problèmes tels que la livraison de pain et d'autres sont évoqués.

BIO : Comité BIO

Les cantines de Rueil sont à déjà à 20% d'aliments bio qui consiste à deux repas complets, des animations et des composants bio. Le pacte de Grenelle est déjà acté dans les restaurations

maternelles et élémentaires. Si la mairie passe sur 50% de Bio dans les cantines, le coût sera de 80000 € à répartir sur la restauration plus le taux d'effort de la mairie. La mairie n'est pas favorable à ce sujet. Ce comité réunit des élus de la mairie, des représentants des fédérations de parents et le responsable des achats SOGERES.

Les périodes du concept = « Manger et Bouger » (cf. fascicule)

Sept- Oct. : Rugby /Poire

Novembre Décembre : Waterpolo/Soja

Janvier Février : Fruits Secs

Mars Avril : Course à Pied/ Riz

Mai Juin : Brocolis/ Tennis

Revue de la journée de Noël 2011

Le repas de Noël est une journée surprise pour les enfants et les parents. Cette journée n'est jamais précisée à l'avance afin d'éviter l'affluence à la restauration scolaire. Ce qui est annoncé dans le menu est un faux menu.

En entrée, Sirop de fraise, un risotto au saumon ou un veau accompagné de pommes de terre sous forme de sapin, en dessert un fromage, un gâteau au chocolat sous forme de buche de Noël et une friandise chocolatée.

Repas et animation de Sept 2011 :

Nous avons mis en place une animation « Manger, Bouger » = un aliment et une activité sportive.

Repas et animation en novembre et décembre 2011 :

- ❖ Soja à la vanille le 17 novembre. Le 2 décembre, il y aura une animation et un jeu.
- ❖ Il faut savoir que les menus à base de soja sans OGM ainsi que les germes d'haricots.
- ❖ Les 4 composants sont : plat garniture en rappel+fromage+désert.
- ❖ Les lentilles sont des lentilles sèches. Les boîtes de conserves ne sont pas utilisées.
- ❖ Les légumes sont sous -vides.
- ❖ La température est 63°C en liaison froide et réchauffée sur place.
- ❖ L'équilibre alimentaire pour un enfant se réalise à la semaine.
- ❖ La petite enfance = service poisson en + des repas industriels.
- ❖ Le poisson est sans arrêt comme le colin, lieu, merlu, cabillaud et des dés de saumon. Pas de poisson gras servi
- ❖ Le poisson d'élevage sans arrêt est le hoki.
- ❖ Le poisson surgelé n'est pas frais mais surgelée directement sur les bateaux de pêche et conserver aux frais surgelées vers la cuisine centrale de Sogeres
- ❖ Les œufs sont sous vides aussi. Pour faire des omelletes, ou des frites maisons, elles sont déjà prédécoupés et d'agriculture biologique.
- ❖ Un potage chaud est proposé durant la période d'Automne et Hiver en semaine à partir de la mi-octobre. Mardi pour les élémentaires et Jeudi pour les maternelles, crouton et gruyère comme accompagnement. Le potage ce n'est pas des sachets déshydratés mais des légumes d'agriculture biologique qui sont réalisés en potage.

PRI

- ❖ 130 dossiers de PRI avec 35 régimes.

- ❖ Pour avoir un avenant au régime PRI, il faut refaire le dossier quand l'allergie disparaît. Les examens sont réalisés en fin d'année en rencontrant le directeur de l'école. Les PAI sont faits en Avril de chaque année et une mise à jour avec son médecin traitant.
- ❖ Malgré le PRI, certains parents emmènent encore leur propre repas.
- ❖ Le menu du régime PAI est l'équivalent des menus standard.
- ❖ PRI dans le privé : pas de contrat, pas de bio, pas de composants, pas de label rouge.

Rachel TOTY

Union locale FCPE Rueil-Malmaison