

## COMMISSION MENU 20 Octobre 2022

La commission menu a pour but d'échanger sur les équilibres nutritionnels, la variété des menus proposés par le chef de cuisine et tous les sujets en lien avec la restauration scolaire. Elle se réunira avant chaque vacances scolaires.

- *Elle est composée de :*

- Sandrine Genest, Maire
- Julie Roudier, Adjointe en charge des affaires scolaires
- Elodie Hilaire, conseillère municipale déléguée
- Colette Suchet, Vice présidente du CCAS et Adjointe en charge de la solidarité et du sociale
- Stéphanie Daudet, membre du CCAS
- Nicolas Millet, cuisinier
- Isabelle Bellissens, directrice de l'école
- Audrey Arguimbau, parent d'élève délégué
- Cindy Carré Donjon, parent d'élève délégué

Le projet de création d'une cantine scolaire a été porté par la municipalité et le CCAS, la réhabilitation de l'école a permis de créer une extension incluant une cuisine professionnelle et un nouveau restaurant scolaire. L'ouverture de la cantine scolaire est prévu le lundi 07 novembre. Le principal objectif est de faire plaisir aux enfants tout en préservant l'équilibre alimentaire. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Afin d'établir les menus de la première période, nous avons identifié ce que les enfants attendaient de ce nouveau fonctionnement de cantine scolaire.

- *Présentation des menus de la première période:*

Le chef cuisinier a présenté les menus de la première période, du lundi 07 novembre jusqu'aux vacances de Noël.

Les menus ont été établis selon le respect de la Loi eghalim qui prévoit 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique et d'un menu végétarien une fois par semaine.

Le cuisinier privilégiera des repas traditionnels.

Les menus sont composés de 90% de produits frais et locaux dans le respect de la saisonnalité et de 75% de viande ardéchoise.

Une pâtisserie maison sera proposée tous les jeudis midi. Les frites (tant attendues par les enfants) seront faites maison. Les poissons seront surgelés par manque d'approvisionnements locaux.

Toutes les sauces d'accompagnement seront maison (vinaigrette, mayonnaise...).

Les principaux fournisseurs sont Ets Gineys pour la viande, la laiterie Carrier pour les produits laitier, d'Ardèche et de saison (groupement d'agriculteur Ardéchois proposant des produits locaux), le boulangerie Roumanet pour le pain, Les Halles d'Ardèche pour les fruits d'ailleurs.

Les menus seront susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les menus pour cette période ont été validés à l'unanimité.

- *Présentation de la nouvelle organisation de la cantine:*

Le cuisinier sera présent du lundi au vendredi accompagné d'une aide cuisine pour la préparation des repas.

Le nouveau restaurant scolaire a bénéficié de l'installation d'un self et d'un meuble de triage des déchets. Les entrées, fromages et desserts seront disponibles dans le self pour les enfants du deuxième service (CE1/CE2/CM1/CM2). Le service sera fait à l'assiette. Les fruits seront découpés et présentés prêt à manger en fonction des âges.

Une rencontre sera faite entre la famille, le cuisinier et la mairie pour les enfants présentant une allergie alimentaire ou maladie chronique et bénéficiant d'un PAI (projet d'accueil individualisé) afin de répondre aux besoins de l'élève dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier. Si l'élaboration de menu aménagé au sein de la cantine scolaire n'est pas réalisable dans l'intérêt de l'enfant, les paniers repas fournis par la famille sont autorisés. Ces dispositions particulières sont une mesure proposée dans le projet d'accueil individualisé.

Des menus adaptatifs seront proposés permettant aux enfants de ne pas consommer des aliments proscrits par leurs convictions religieuses. Exemple: lasagnes = 2 plats possibles lasagnes avec viande et lasagnes sans viande.

La loi Egalim prévoit également la limitation du gaspillage alimentaire. La première action menée afin d'évaluer le gaspillage alimentaire sera de peser une assiette témoin puis les déchets alimentaires.

Un repas événement par période aura lieu la semaine avant les vacances, le premier repas événement sera le repas de Noël.

Des ateliers cuisines sur le temps préscolaires seront proposés aux enfants courant 2023.

La commission menu se réunira courant décembre.