

Compte-rendu de la commission cantine du mardi 27 janvier 2014.

Etaient présents : Mme Vaissié (élue), Brigitte Sonza (responsable restauration mairie), un agent cantine de chaque école soit 6, 2 parents d'élèves : Sandrine Peronne (FCPE), Nathalie Silberfeld (PEF), et 3 représentants de Provence plats : Cécile Roux (Chargée clientèle), Franck Delducca (responsable cuisine), Cynthia Reynaudo (Diététicienne)

Absences excusées : Marielle Veuillet

Sur la période passée (décembre, janvier) les agents cantine s'accordent à dire que la qualité s'est améliorée et que les enfants mangent mieux surtout les légumes qui sont bien cuisinés (brocolis, haricots verts).

Le repas de Noël a été très apprécié, un peu moins le repas de Guadeloupe (Gratiné de poisson léger en poisson, crumble très moyen)

Depuis la rentrée en janvier les menus sont passés à **50% de composantes bio** ; En général ces dernières sont très appréciées, (sauf le jambon blanc qui ne se tient pas, à éviter) ; les fruits, légumes et légumineuses (lentilles par ex) sont goûteux et plaisent aux enfants ; idem pour les viandes.

Contrairement au ressenti, il n'y a pas plus de légumes depuis le passage au bio, les fréquences sont les mêmes et répondent aux exigences en vigueur du GEMRCN (grammages et fréquences préconisés dans une alimentation équilibrée). Peut-être se font-ils plus remarquer car meilleurs !?

Concernant les fruits, le grammage est de 100 g par enfants et par repas. Selon les fruits on sera au-dessus (pommes, bananes) et en dessous (prunes, petites clémentines).

Nous signalons à PP qu'il faudra alors en prévoir 2.

Concernant le pain, il est passé à 40g (GEMRCN) par enfants, ce qui est peu et parfois insuffisant selon le menu (pâté, sauces...) ; PP propose de moduler les commandes en fonction du menu. A suivre sur la prochaine période.

La salade de blé est plutôt bien mangée par les plus grands mais souvent boudée par les petits, comme souvent les entrées froides en ce moment. Elle sera limitée dans les prochains menus. Le blé en accompagnement sera mélangé avec des légumes pour le rendre moins sec.

Pour la période prochaine (mars, avril), nous avons veillé à la présence des féculents, des légumineuses, à l'éviction des recettes ou produits qui ne plaisent pas ou qui supportent mal les contraintes de la liaison froide (omelettes, flan de courges..)

Animations : Le 25 Mars, La Martinique sera fêtée et le **17 Avril** ce sera le repas de Pâques.