

A. A. P. E.

Association Autonome de Parents d'Elèves de Palaiseau



Réunion du 16 Mars 2021 à 18h

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

Relecteurs : Emilie ALAKIAN et Nabil BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée en visioconférence en raison du contexte sanitaire. La réunion a commencé à 18h00.

Liste des participants:

- Ville de Palaiseau :

Monsieur Virgile MONNOT : Conseiller municipal, Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation et au bien-être animal. (présent jusqu'à 19h ayant un conseil d'école Paul Langevin)

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Madame Patricia FAURE : Service restauration

Madame Fabienne FRABOULET : Directrice générale adjointe en charge des services à la population.

Madame Romane CARRERE : coordinatrice du service restauration-entretien.

- Quadrature Restauration :

Monsieur Dorian MARTIN : Directeur d'exploitation.

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

- Représentants de parents d'élèves (RPE):

Madame Salima BOUZERNA : RPE AAPE- Caroline Aigle.

Madame Gwen MARCHAIS : RPE-AAPE Elémentaire Henri Wallon.

Madame Sandrine PAEPE : RPE-AAPE Elémentaire Anne Franck.

Madame Aline CORNELLET : RPE-FCPE Roger Ferdinand.

Madame Delphine BOUHOU : RPE-FCPE

Monsieur Jean BLONDEEL : RPE . Jean Moulin

Madame Laetitia PERES : RPE- Elémentaire Vaillant

1. Préambule

Madame Bouzerna indique que le cycle des menus a été communiqué le vendredi pour une réunion le mardi (soit 2 jours avant) ce qui laisse peu de temps pour étudier les menus.

La mairie rappelle que le délai est le même que celui de la précédente commission du 19 Janvier 2021

Madame Bouzerna précise qu'à cette période plusieurs réunions RPE sont prévues (Mairie, Conseil d'école et Commission des menus) et assistant à toutes, le délai imparti pour la revue est trop court. De plus, le cycle à revoir est plus long (13 semaines versus 8 pour la précédente réunion).

La mairie prend note de la remarque et ajustera les prochains envois.

Des balances sont disponibles dans certaines écoles. Elles permettent de peser les déchets et de mesurer si un plat a été apprécié. La liste n'est pas exhaustive, les écoles **Caroline Aigle**, Jean moulin disposent de ces balances.

A Noter ! A chaque cycle de menu, un retour de notation est fait via un formulaire. Ce dernier permet de mesurer la consommation des plats. La société Quadrature Restauration compile les informations et réalise ensuite des statistiques.

Madame Bouzerna demande s'il est possible d'avoir connaissances de ses statistiques. Il a été convenu de transmettre les résultats de ces notations lors de l'envoi du compte rendu mairie.

2. A retenir

- Suite à la demande des RPE AAPE de Caroline Aigle, la mairie nous a communiqué le **QR code de l'application Quadrature menu (CONSULTER)** ainsi que les codes d'accès. Cette application (compatible Android et apple iOS) vous permet de consulter les menus proposés en temps réel, avec la possibilité de choisir le type de menu qui vous intéresse (maternelle, élémentaire, sans porc, ...)
- Il a été précisé les éléments ci-dessous :
 - ✓ Suite au retour des responsables d'office et des animateurs, il a été constaté que les enfants n'appréciaient pas les mélanges féculents-légumes (gâchis). A l'avenir, les plats comprenant un légume et un féculent ne seront plus mélangés.
 - ✓ Les fruits de saisons proposés aux enfants sont : l'ananas, l'orange, le kiwi, la banane et la pomme.
 - ✓ En l'absence de l'indication Bio pour les fruits de saison, ce dernier n'est pas bio.
 - ✓ La **volaille est désormais BIO** sauf les produits élaborés (nuggets, cordon bleu). Quadrature s'approvisionne auprès du producteur BODIN ([consulter](#)).
 - ✓ Concernant le goûter, du fromage est désormais proposé (une fois par semaine pendant les vacances) pour varier les propositions et introduire des produits moins sucrés. Les animateurs précisent que globalement les enfants apprécient la consommation du fromage au goûter.
 - ✓ Tous les repas végétariens sont en termes de notation au-dessus de 3/5. Donc globalement apprécié. Il a été souligné que Quadrature ne propose pas de simili viande.
 - ✓ La glace ne peut être proposée car en termes de logistique cela est compliqué (frigo spécifique). Le « Mister freeze » est possible car livré non congelé aux cantines, ces dernières se chargent de les disposer ensuite au congélateur.

3. Expérimentation repas froid à l'école Joliot Curie

À la suite du protocole sanitaire mis en place le 25 janvier 2021 (Cf. CR du 19 janvier 2021), la mairie a souhaité diminuer la pression sur la restauration scolaire (plus d'espace entre les groupes) et expérimenter un repas froid « pris en classe ». Ce test s'est déroulé à Joliot Curie du 8 au 19 mars à raison d'un repas froid par semaine et par élève. Les repas froids sont préparés par quadrature et sont consultables [ICI](#).

Le bilan n'est pas encore établi, néanmoins la mairie nous a partagé des éléments. Les plats froids posent des problèmes de logistiques (ouvertures des barquettes ...). A la place, des sandwiches seront sûrement proposés. A ce stade aucune décision n'est arrêtée.

A Noter ! *L'école Caroline Aigle n'est pas concernée. La liste des écoles potentiellement « sous pression » n'a pas été communiquée.*

4. Réflexion sur les repas végétariens

Remarques : Concernant la période étudiée (13 semaines) et en particulier les menus végétariens, il a été constaté :

- ✓ 4 fois des pâtes : 14 Avril / 3 Mai/ 11 Mai (semoule)/ 7 Juin / 25 Juin
- ✓ 3 fois une omelette. : 29 Avril / 1Juin / 17 Juin

Est-il possible de varier plus et tenter le quinoa, les lentilles par exemple ?

Quadrature Restauration indique que la fréquence (4 fois sur 13) n'est pas répétitive. Le quinoa n'a pas de succès. Pour l'instant, il est vrai que les céréales et oléagineux ne sont pas proposés. Il est rappelé que le repas végétarien est en expérimentation. Les lentilles sont le 2ème produit le moins bien noté, une réflexion est menée afin d'améliorer la fiche technique (taille des oignons, bouillons, ...).

5. Retour sur la période passée (menu)

Question : Concernant la viande de Kangourou, le choix de cette viande a interloqué et nous nous interrogeons sur la provenance ?

Réponse : La viande vient d'Australie. C'est un menu à thème exceptionnel demandé par une école dans le cadre de l'apprentissage de l'anglais. Au niveau de la note liée à la consommation des enfants, il dépasse la moyenne de 2,5/5.

Remarques : La viande est servie congelée à Henri Wallon.

Réponse : Le personnel de restauration pense que cela provient du self et cela est probablement dû à un problème de frigo. La mairie va surveiller sur site ce point.

6. Proposition et modifications des menus des semaines 15 à 27 (du 12/04/2021 au 06/07/2021)

❖ Semaine 15 : 12 au 16 avril 2021

Question: Pommes de terre fraîches et épinards. Les aliments sont-ils séparés ou mélangés ? Pourquoi est-il fait mention de « fraîches » pour les pommes de terre ?

Réponse : Le 2 aliments sont mélangés. La terme « fraîche » indique que la pomme de terre n'est pas sous vide.

❖ Semaine 17 : 26 au 30 avril 2021

Question : Pouvez-vous préciser la composition de la merguez sans porc ?

Réponse : Du bœuf.

Question : La poêlée de légumes est-elle appréciée des enfants ? La mairie demande également à Quadrature s'il est possible d'avoir un visuel des plats spécifiques.

Réponse : En termes de notation un plat comparable est noté 3,8/5 en maternelle et 4/5 en élémentaire donc cela fonctionne plutôt bien.

❖ **Semaine 18 : 3 au 7 Mai 2021**

Question : Que signifie l'appellation « BBC » ?

Réponse : Bleu-Blanc-Cœur est une association qui a pour objectif de revaloriser le travail des producteurs qui s'engagent à être particulièrement vigilants quant à la qualité de l'alimentation de leurs animaux afin de garantir aux consommateurs une qualité nutritionnelle des produits finis améliorée. [Consulter](#)

Question : Afin de coller à la thématique du menu espagnol du jeudi n'est-il pas possible de proposer le montcadi (fromage pyrénéen) du vendredi, le jeudi

Réponse : La contrainte de découpe et vaisselle ne le permet pas.

Précision : L'égrené provient du producteur Tossolia. [Consulter](#)

❖ **Semaine 21 : 24 au 28 Mai 2021**

Question : le hachis végétarien BIO : Est-il possible d'avoir le détail des ingrédients ?

Réponse : Purée de pomme de terre et égrené de soja.

❖ **Semaine 22 : 31 au 4 Juin 2021**

Question : Le cocktail de fruit : Est-il frais ou en conserve ?

Réponse : Conserve.

❖ **Semaine 23 : 7 au 11 Juin 2021**

Question : Est-il possible de proposer un crumble à la place de la pomme ? L'entrée (pâté en croûte) peut-elle être remplacée par une salade avec des cranberries ?

Réponse : La contrainte d'une crudité par jour ne le permet pas. La pomme est une variété anglaise et le pâté en croûte est apprécié des enfants et il est bien une spécialité anglaise.

❖ **Semaine 26 : 28 Juin au 2 Juillet 2021**

Remarques : La pizza plait aux enfants. Il est dommage qu'elle soit proposée un mercredi. La fréquentation à la cantine est moindre.

Réponse : Les contraintes humaines et matérielles ne permettent pas sur cette semaine de la proposer sur un autre jour.

La réunion s'est achevée à 19H25

La prochaine commission se tiendra le mardi **15 Juin 2021 à 18h** (pour les menus de septembre).

Les menus des vacances d'été ne font pas l'objet d'une réunion avec les RPE. Il a été convenu de nous adresser les menus au préalable de la réunion entre la mairie, quadrature et le personnel de cantine.

Application menu Quadrature Restauration

Code : MZ8DZ1

Au menu
de la cantine

QR

QUADRATURE RESTAURATION

**NOUVEAU
SIMPLE ET GRATUIT !**

Grâce à la nouvelle Application Menus
Quadrature Restauration by QUIDITMIAMI
consultez en direct les menus de vos enfants !
Bon appétit !

Téléchargez l'app dès maintenant:

 



MZ8DZ1
Identifiant Palaiseau

By *qui dit miam!*