



COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du mardi 2 décembre 2025

Sommaire

I.	Présents à la commission	2
II.	Retour sur la prestation de la période écoulée	3
III.	Présentation des menus de la prochaine période	3
IV.	Questions des parents d'élèves	4

I. Présents à la commission

Pour le prestataire, société Valeurs culinaires :

- Monsieur Claude-Olivier ANDRE, responsable qualité et diététique
- Madame Fanny AUGUET, cheffe gérante pour la commune de Luynes

Pour la commune de Luynes :

- Madame Sylviane FORTUN, adjointe déléguée à la restauration scolaire et à la pause méridienne
- Monsieur Marc SABATIER, responsable du pôle enfance jeunesse restauration
- Madame Sophie RYCKENBUSCH, gestionnaire restauration collective
- Madame Mélanie CASTELLANOS, personnel de restauration
- Madame Julie JEULIN, référente méridienne
- Madame Sindy DUPERRAY, animatrice
- Madame Abigaël DE CASTRO, animatrice

Invités :

- Madame Lucie JORGE, représentante de l'association Cartable et sac'ado
- Madame Charlotte MAUME, représentante de l'association Cartable et sac'ado
- Baptiste , élève de CM2
- Kyeran, élève de CM1

II. Retour sur la prestation éoulée

Les plats qui ont plu :

- Tajine
- Croissant béchamel
- Steak haché sauce fromagère
- Les gâteaux et desserts maison
- Gnocchis sauce tomate
- Les poissons (variétés et les sauces)
- Cake orange chocolat
- Calamars à la romaine
- Cassoulet
- Croque-monsieur
- Mousse au chocolat « nature »
- Pomme de terre noisette
- Le « vrai » fromage

Les plats qui ont eu moins de succès :

- Salade haricots rouges maïs
- Choux fleurs vinaigrette (entrée)
- Haricots verts mimosa
- Tarte au fromage (pour les sans viande)
- Mousse au chocolat orange
- Raclette (pomme de terre avec du thym)
- Salade de perle surimi
- Purée de panais

III. Présentation des menus de la prochaine période

- Peu de retour concernant les menus de la période suivante :
 - Mettre des pains au lait pour le hot dog
 - Ajouter un coulis de caramel pour les œufs au lait
- Souhaits des enfants :
 - Avoir des choux de Bruxelles
 - Avoir des cordons bleus
 - Avoir de la panna cotta
 - Remettre le pourcentage du fait maison sur les menus
 - Avoir des lasagnes
 - Avoir des crêpes, chichis et pancakes
 - Avoir des îles flottantes
 - Avoir un vrai couscous

IV. Questions des parents d'élèves

Question : Pourriez-vous nous indiquer le grammage des différents éléments par portions pour le déjeuner en 4 composantes ?

Réponse du prestataire :

L'absence d'une composante par rapport aux menus habituels à 5 éléments est compensée de manière équilibrée, selon les principes suivants :

- **Alternance des retraits** : Nous veillons à alterner entre le retrait du fromage et celui de l'entrée, afin d'éviter la suppression systématique d'une même composante et de garantir un apport suffisant en crudités et fruits crus, essentiels à l'équilibre alimentaire.
- **Compensation du calcium** : Lorsque le fromage est retiré, l'apport en calcium est assuré par un produit laitier intégré dans l'un des plats proposés (ex. fromage dans l'entrée ou le plat, sauce béchamel, dessert lacté, etc.).
- **Maintien des fruits et légumes** : Lorsque l'entrée est retirée, des fruits et légumes sont intégrés dans les autres composantes du repas.

En ce qui concerne les apports énergétiques, l'absence d'une composante est compensée par un grammage légèrement supérieur de l'accompagnement (légumes ou féculents). L'apport en protéines (viandes, poissons, etc.) reste inchangé, car les quantités prévues sont déjà « nécessaires et suffisantes » dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Enfin, nous privilégions une augmentation de la fréquence des féculents par la proposition de double garniture certains jours (ex. riz aux légumes, purée de pommes de terre et légumes), tout en respectant les apports en légumes.

Question : Nous avons eu des retours sur les quantités qui ne semblent pas assez conséquentes, des enfants ont témoigné avoir encore faim après le déjeuner.

Réponse :

Concernant les quantités, les agents de restauration contrôlent quotidiennement que les grammages respectent les recommandations de GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition).

La prochaine commission menus est prévue le mardi 3 février 2026 à 18h30 à La Ruche d'Ernest.