



COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du 3 juin 2025

Sommaire

I.	Présents à la commission	2
II.	Appréciation des plats consommés lors de la période scolaire concernée	3
III.	Les changements demandés	4
IV.	Questions des parents d'élèves	5
V.	Autres demandes	7

I. Présents à la commission

Pour le prestataire, société Sogeres :

- Monsieur Clément MONTIGNY, directeur de la cuisine centrale SOGERES
- Madame Anne-Laure MERIGOT, diététicienne

Pour la commune de Luynes :

- Madame Sylviane FORTUN, adjointe au maire
- Monsieur Raphaël SIMAR, directeur général des services
- Monsieur Marc SABATIER, responsable du pôle enfance jeunesse restauration
- Madame Brigitte HUGUET, personnel de restauration
- Madame Sophie DULAC, personnel de restauration
- Madame Sindy DUPERRAY, animatrice
- Madame Julie JEULIN, animatrice

Invités :

- Monsieur PICARD, parent
- Madame HAMON-BOUDVILAIN, parent

II. Appréciation des plats consommés sur la période scolaire concernées

Les plats qui ont plu :

- Tous les fruits y compris le melon
- Les crudités, surtout la salade iceberg
- Les fromages à la coupe
- La brandade de poisson
- Le cordon bleu
- Le paté de volaille
- Le rougail saucisse
- Le parmentier de canard
- Les radis et beurre ½ sel
- La mousse au chocolat
- La crêpe fourrée au chocolat
- Le dahl de lentilles
- Le feuilleté au fromage fondu
- Les fajitas
- Le cake patate douce, coco, citron vert
- Les lasagnes, surtout au saumon

Les plats qui ont eu moins de succès :

- La salade de chou blanc
- La salade de lentilles
- La galette à la mexicaine
- La salade mexicaine

III. Les changements demandés

- 25 juillet : Hoki pommes de terre sauce citron => hoki pommes de terre sauce tomate
- 01 août : épinards branches Bio => épinards hachés
- 12 et 26 août: courgettes Bio en béchamel => courgettes Bio persillées

IV. Questions des parents d'élèves

Question :

Le sujet récurrent du colin d'Alaska revient une nouvelle fois. Il est perçu comme trop souvent proposé dans les menus. Cette fois, c'est le goût jugé « non défini » des sauces l'accompagnant qui est mis en cause.

Réponse du prestataire :

Comme je vous l'ai stipulé dans mon mail du 20/03 avant la commission du 25/3 :

Le colin d'Alaska est proposé régulièrement car il y a peu d'autres poissons disponibles dans notre catalogue d'achats, quand ceux-ci ne sont pas en rupture fournisseur. Par ailleurs, établissant les menus 2 mois avant qu'ils soient consommés, nous sommes sûrs que cette marchandise sera disponible, cela évite les changements de menu source d'insatisfaction. Le service achat nous informe également en amont de ruptures à venir pour que nous prenions nos dispositions en ce sens. Je vous joins à la fin de ce mail les informations reçues le 17/03.

Les sauces proposées dans les menus ne sont pas systématiquement à base de crème. La couleur « blanche » vient de la farine de riz que nous utilisons pour lier ces sauces, et non de crème ajoutée. Nous essayons de varier au maximum les sauces pour garantir une diversité gustative, cependant, utilisant des fiches recettes établies par la direction culinaire, nous ne sommes pas libres de faire tout ce que nous voulons, que ce soit au niveau du sel, des épices ou des herbes aromatiques. Nous pouvons cependant faire une remontée au siège.

Question :

Serait-il possible que les pommes soient épluchées ?

Réponse du prestataire :

Non c'est impossible ; nous produisons 17 000 repas/jour, nous n'avons pas de temps pour ça

Réponse de la collectivité :

Impossible. Les pommes noirciraient si elles sont épluchées à l'avance. Le faire à l'instant T prendrait du temps et les agents de restauration ont la continuité du service à assurer. Il faut savoir qu'il est proposé à chaque enfant que la pomme soit coupée en quartier à l'aide d'un « coupe-pomme », ce qui lui permet de ne pas manger la peau s'il le souhaite.

Question :

La question de l'équilibre alimentaire est également soulevée. En tant que représentants, nous savons que les règles nutritionnelles sont strictement encadrées et respectées par le

prestataire Sogeres, et que cet équilibre est établi sur une période complète. Toutefois, à l'échelle d'une journée, certains menus peuvent sembler déséquilibrés.

Par exemple : 1er avril : quenelle et purée
3 avril : galette de boulgour et pâtes

Réponse du prestataire :

1er avril : quenelle et purée : l'élément principal d'une quenelle c'est l'œuf, donc des protéines, suivi de la farine qui est un féculent certes mais dont la quantité limitée (20g environ/quenelle soit environ 1cuillère à soupe bombée) n'impacte pas l'équilibre du repas, même associée à de la purée de pomme de terre. Pour envisager l'équilibre dans son ensemble, il faut aussi prendre en compte le reste du repas : salade iceberg et croutons, coulommiers, poire. Oui c'est un repas équilibré

3 avril : galette de boulgour et pâtes : c'est un menu végétarien donc les protéines, végétales sont amenées par le biais de la galette composée de légumes secs majoritaires : les haricots rouges, et de céréales, le boulgour, afin que les acides aminés constituant des protéines soient complets. Par ailleurs les torsades sont semi-complètes, elles ont donc plus de fibres et ont un index glycémique plus bas que les sucres lents dits « blancs », c'est-à-dire une capacité que le corps va assimiler beaucoup plus lentement les glucides. Et là encore, le reste du repas n'est pas pris en compte : macédoine, yaourt aromatisé, orange

Question :

Serait-il envisageable de rappeler aux familles la périodicité sur laquelle est construit l'équilibre alimentaire des menus ?

Réponse du prestataire :

L'équilibre alimentaire se construit à la fois sur un repas, une journée, une semaine et un mois. Ne sachant pas comment les enfants mangent chez eux, nous respectons les recommandations soit : Un élément cru (fruit ou légumes), un élément cuit (fruit ou légumes), une protéine, un apport en sucre lent, un laitage. Nous limitons le sel, le sucre, les graisses ajoutées mais sans les supprimer totalement. Dans la globalité, quand nous créons les menus, nous prenons aussi en considération l'équilibre et la variété sur une semaine et sur un mois. Nous n'allons pas mettre une même semaine, nuggets, cordon bleu, potatoes, desserts sucrés, etc sur une même semaine et rien d'attrayant pour les enfants les trois semaines suivantes.

V. Autres demandes

Question des parents d'élèves :

Serait-il possible d'avoir accès aux menus à l'avance, afin de mieux les préparer en amont de la commission ?

Réponse de la collectivité :

La commission menus est fait pour cela. Les modifications proposées par les animatrices font suite à des observations de terrain au regard d'un comportement collectif à l'égard d'un plat par les enfants et non pas selon des sensibilités.

Question des parents d'élèves :

Par ailleurs, nous revenons vers vous concernant la possibilité d'assister au temps du repas dans les différentes écoles. Une date, avec un menu jugé plus représentatif, a-t-elle été envisagée ?

Réponse de la collectivité :

Sur le fait qu'il ne reste qu'un mois d'école et en mettant en corrélation nos agendas respectifs (celui de Madame Fortun, de Madame Houdu, de Monsieur Simar, celui de Sophie Ryckenbusch et celui de Monsieur Sabatier) et les menus dit « représentatifs » par les parents d'élèves, nous sommes dans l'incapacité à proposer une date avant la fin de l'année scolaire.