



sOgeres

COMMISSION DES MENUS

Compte rendu de la commission du mercredi 26 mars 2025

Sommaire

I.	Liste des personnes présentes	2
II.	Retour sur la prestation de la période écoulée	3
III.	Suggestions des élèves	4
IV.	Questions des représentants de parents d'élèves	5
V.	Remarques.....	6

I. Liste des personnes présentes

Pour le prestataire, société Sogeres :

- Anne-Laure MÉRIGOT, Diététicienne
- Clément MONTIGNY, Directeur de la cuisine centrale d'Orléans

Pour la commune de Luynes :

- Sylviane FORTUN, Adjointe au Maire déléguée à la restauration
- Marc SABATIER, Responsable du Pôle enfance-jeunesse et de la restauration
- Sophie RYCKENBUSCH, Référente restauration
- Sophie DULAC, Référente restauration pour l'école élémentaire Albert Camus
- Brigitte HUGUET, Référente restauration pour l'école élémentaire Louis Pasteur
- Julie JEULIN, Animatrice et référente pour la pause méridienne
- Sarah DROMARD, Animatrice
- Sindy DUPERRAY, Animatrice

Invités :

- Aurélien PICARD, Représentant des parents d'élèves de l'association Cartable & Sac'Ado
- Thomas CHAUVEAU, Représentant des parents d'élèves de l'association Cartable & Sac'Ado
- Maïa, élève de CM2
- Timéo, élève de CM1

II. Retour sur la prestation de la période écoulée

Les plats qui ont plu :

- | | | |
|--|--------------------------|------------------------|
| ▪ Cake Coco | ▪ Poire | ▪ Île flottante |
| ▪ Sauté de bœuf forestière/marengo | ▪ Pizza emmental | ▪ Viande kebab |
| ▪ Salade de betterave | ▪ Saucisse de Strasbourg | ▪ Haricots verts |
| ▪ Camembert | ▪ Clémentine | ▪ Poivrons |
| ▪ Fromage à la coupe | ▪ Couscous végétarien | ▪ Concombres |
| ▪ Purée Crécy | ▪ Carottes râpées | ▪ Cordons bleus |
| ▪ Macédoine | ▪ Salade pâtes | ▪ Burgers |
| ▪ Sauté de dinde fermière | ▪ Soupe lentilles | ▪ Cookies |
| ▪ Carottes bio à l'ail | ▪ Hot-dog | ▪ Poulet |
| ▪ Crème dessert de la fromagerie Maurice | ▪ Pomelos | ▪ Potatoes |
| ▪ Colin Alaska citron | ▪ Œufs durs | ▪ Ratatouille |
| ▪ Colin Alaska riz soufflé | ▪ Les amuse-bouche | ▪ Pâtes à la carbonara |
| | ▪ Carottes en rondelles | ▪ Choux à la crème |
| | ▪ Boulettes de viande | |

Les plats qui ont eu moins de succès :

- | | | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| ▪ Salade mexicaine | ▪ Gaspacho de tomates | ▪ Purée de chou-fleur |
| ▪ Torsades végétariennes lentilles-tomates | ▪ Concombre tranche/mozzarella | ▪ Clémentines acides |
| ▪ Salade d'endives | ▪ Salade de pommes de terre | ▪ Trop de poisson dans les menus |
| ▪ Cèleri rémoulade | ▪ Vache Qui Rit/Croc'lait | ▪ Petits pois |
| ▪ Jardinière de légumes | ▪ Riz à paella | ▪ Purée de choux de Bruxelles |
| ▪ Parmentier de lentilles | ▪ Salade de lentilles | |
| ▪ Légumes choucroute | | |

III. Suggestions des élèves

- Mettre moins de poisson dans les menus
- Proposer des nuggets végétariens pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande
- Éviter les plats composés à base de lentilles
- Rajouter des steaks hachés et mettre plus de boulettes

IV. Questions des représentants de parents d'élèves

Question : « Le sujet du colin d'Alaska, poisson proposé très régulièrement dans les menus scolaires, revient souvent. Serait-il possible d'avoir des variantes et des sauces autres qu'à base de crème et pané de riz soufflé ? (marinade, fish and chips, etc.) »

Réponse du prestataire : « Le colin d'Alaska est proposé régulièrement car nous rencontrons de nombreuses ruptures dues aux déficits de pêche, aux déclassements de blocs jugés non conformes et aux problèmes de taille de poisson avec 40% de pêche en moins lors de la dernière campagne. Nous sommes désolés de cette situation indépendante de notre volonté. Pour les sauces, nous prenons note de vos remontées et avons appliqué plusieurs variantes sur le prochain cycle de menus en intégrant les sauces suivantes : basquaise, coco-citron vert, sauce basilic, béchamel aux épices douces... Les marinades sont interdites en restauration collective. »

Question : « Des plats végétariens pas forcément appréciés à base de légumineuse avec légumes notamment. Peut-être réaliser plus de plats avec des œufs ou en gratin par exemple. »

Réponse du prestataire : « La loi impose aux sociétés de restauration collectives a minima le positionnement d'un plat végétarien par semaine dans leurs menus, afin d'initier les changements d'habitude alimentaires et faire face à la pénurie de certains produits protidiques comme la viande de bœuf ou la volaille. Cette volonté de changement s'inscrit aussi dans une démarche plus vertueuse et meilleure pour notre planète, pour une alimentation plus durable. Nous élaborons donc des recettes avec la complémentarité des légumineuses, des légumes et des céréales pour garantir l'apport nutritionnel nécessaire à la population des plus jeunes. Les œufs ne rentrent pas dans la constitution des plats végétariens et sont considérés comme un élément protidique animal. »

Question : « Nous aimerions aussi avoir quelques précisions : Dans le document des fournisseurs locaux que vous nous avez fourni apparaît le chiffre de 51% d'achats locaux. Est-ce la part du montant de vos achats en produits locaux ou cela comprend aussi la part des achats chez les grossistes proches géographiquement ? »

Réponse du prestataire : « Peu importe qu'il s'agisse d'un grossiste ou de producteurs indépendants, les 51% d'achats locaux représentés en valeur d'achats s'inscrivent dans une circulaire de production/élevage supérieur ou égal à 150 km du lieu de fabrication des repas. »

Question : « Avait été évoqué lors de la commission précédente par les représentants de parents d'élèves, la possibilité de venir assister au temps de repas dans les différentes écoles. La réponse devait être donné lors de cette commission. »

Réponse de la commune : « À cette demande, la collectivité a répondu positivement et propose la date du jeudi 15 mai pour découvrir le fonctionnement de la pause méridienne et de déjeuner au restaurant scolaire. Dans un souci de respecter le bon déroulement des services, a été demandé que seuls trois représentants soient présents en plus des membres de la mairie. »

V. Remarques

Il a été décidé par la municipalité que le compte rendu de la commission des menus sera publié désormais sur le site internet de la commune à côté des menus. À partir de septembre 2025, il sera également envoyé directement aux familles par courriel avec les menus afin que chaque famille soit informée des échanges tenus lors de cette commission.