



COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du mardi 7 octobre 2025

Sommaire

I.	Présents à la commission	2
II.	Présentation du nouveau prestataire	3
III.	Retour sur la prestation de la période écoulée	4
IV.	Présentation des menus de la prochaine période	5
V.	Question des parents d'élèves	6

I. Présents à la commission

Pour le prestataire, société Valeurs culinaires :

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

Pour la commune de Luynes :

- Madame Dany HOUDU, adjointe déléguée à l'enfance et la jeunesse
- Monsieur Marc SABATIER, responsable du pôle enfance jeunesse restauration
- Madame Sophie RYCKENBUSCH, gestionnaire restauration collective
- Madame Mélanie DORISE, personnel de restauration
- Madame Brigitte HUGUET, personnel de restauration
- Madame Julie JEULIN, référente méridienne
- Madame Sindy DUPERRAY, animatrice
- Madame Sonia CABRAL, animatrice
- Madame Abigaël DE CASTRO

Invités :

- Madame Lucie PANCREACH, représentante de l'association Cartable et sac'ado
- Madame Camille HAMON, représentante de l'association Cartable et sac'ado
- Timéo, élève de CM2
- Noan, élève de CM1

II. Présentation du nouveau prestataire

Valeurs culinaires une entreprise à taille humaine, tous passionnés de cuisine, spécialistes de la restauration collective scolaire, médico-sociale et d'entreprise, et implantée en régions Centre-Val de Loire, Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine.

Apprendre « le bien manger », manger de tout et lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'engagement de Valeurs Culinaires est de favoriser l'éveil au goût pour ses plus jeunes convives. Dans les restaurants scolaires, en self-service ou service à table, nous privilégions le plaisir des papilles des enfants en associant saveurs, couleurs et variété.

Nos chefs élaborent des menus à partir de produits bruts de saison, frais, locaux et bio. Le savoir-faire de notre diététicien permet d'équilibrer les plats en fonction des besoins des enfants.

L'équilibre nutritionnel, la qualité gustative et le respect de l'environnement sont au cœur de nos exigences, pour que le repas des élèves, des étudiants et des enseignants soit un véritable moment de bien-être et de convivialité.

Au travers d'animations ludiques, nous transmettons aux enfants le goût des bonnes choses et l'importance du bien manger.

Une cuisine « écoresponsable »

Valeurs Culinaires fait la part belle à l'excellence de notre terroir, avec des achats auprès de producteurs amoureux du goût et profondément attachés à la qualité de leurs produits.

Des produits et producteurs choisis avec soin entre autres :

- Les vergers du parc à Saint Patern Racan (pour les pommes et les poires)
- GAEC Le pré Joly pour les yaourts fermiers
- BONDY viande à Châtellerault
- Guilmot Gaudrais grossiste BOF à la ville aux Dames...

La nature nous offre des fruits, des légumes, des poissons, des viandes... Valeurs Culinaires sait aller chercher le meilleur de notre région, au moment approprié.

III. Retour sur la prestation de la période écoulée

Les plats qui ont plu :

- Steak haché
- La viande en général
- Les nouveaux desserts (yaourts)
- Les gâteaux maison
- Le menu antillais
- Les poissons (variétés et les sauces)
- Chipolatas
- Epinards à la crème
- Osso bucco de dinde
- Accras de morue
- Fruits variés
- Les légumes sont bien assaisonnés
- Tourte au fromage
- Les pâtes
- Les îles flottantes
- Le riz
- Les brocolis
- Les lasagnes

Les plats qui ont eu moins de succès :

- Les œufs au lait
- Les gratins de fruits
- La bruschetta de légumes (trop de béchamel)
- La galette bretonne
- Les bananes rôties
- Le porc (qui est trop dur)
- Manque de pain (quand il y a des plats en sauce et du fromage)

IV. Présentation des menus de la prochaine période

- Peu de retour concernant les menus de la période suivante :
 - Remplacement des hauts de cuisse de poulet par des blancs ou des aiguillettes pour la maternelle.
 - Ajouter si possible des cornichons avec le pâté.
 - Ajouter du ketchup avec le menu cheeseburger/frites
- Souhaits des enfants :
 - Avoir un chocolat de Noël et de la décoration pour les réfectoires
 - Avoir du beurre demi-sel avec les radis
 - Avoir des lasagnes saumon/épinards

Le prestataire a pris en compte le souhait des enfants pour la prochaine période (notamment sur la période Noël qui était déjà prévu).

Le prestataire nous a également informé qu'il y aurait des menus à thème chaque mois :

- Novembre : Arc-en-ciel
- Décembre : Noël
- Janvier : Galette des rois
- Février : Asie
- Mars : Maroc
- Avril : Pâques
- Mai : Super héros
- Juin : Jardins des saveurs

V. Question des parents d'élèves

Question : « Les portions et les apports d'un repas global sont-ils équivalents qu'il y ait une entrée ou non ? »

Réponse du prestataire :

« Lors de l'élaboration des menus à quatre composantes, les équipes prennent en compte l'absence éventuelle d'un élément, tel que l'entrée. Les portions sont alors ajustées afin de garantir que les apports nutritionnels globaux du repas restent équilibrés. Les produits proposés sont soigneusement sélectionnés pour répondre aux besoins qualitatifs et quantitatifs des enfants, assurant ainsi une alimentation adaptée et complète. »

Question : « Les jours où il n'y a pas d'entrée, une alternative est-elle proposée aux enfants qui n'apprécieraient pas le plat principal ? »

Réponse du prestataire :

« Les régimes spécifiques, qu'ils soient liés à des allergies (dans le cadre d'un P.A.I) ou à des convictions personnelles (sans viande ou sans porc), sont pris en compte avec rigueur. En revanche, il n'est pas envisageable de prévoir systématiquement des alternatives pour les préférences individuelles non exprimées à l'avance. Une telle démarche engendrerait un risque important de gaspillage alimentaire. Toutefois, les équipes restent attentives aux retours des enfants et cherchent à proposer des plats variés et appréciés, dans le respect des contraintes logistiques et nutritionnelles. »

Question : « Pourriez-vous rappeler aux parents le principe de périodicité pour le respect de l'équilibre alimentaire ? »

Réponse du prestataire :

Les menus sont conçus en respectant les recommandations du GEMRCN, qui définissent la fréquence des différents groupes d'aliments (crudités, légumes, féculents, fruits, laitages, viandes nobles) sur une base de 20 repas successifs. Dans le cadre des menus à quatre composantes, il est recommandé d'alterner la suppression de l'entrée, du laitage ou du dessert, selon les produits proposés. Cette approche permet de maintenir systématiquement un apport en laitage et de favoriser la consommation de fruits crus ou de crudités, contribuant ainsi à un équilibre alimentaire optimal.

La prochaine commission menus est prévue le mardi 9 décembre 2025 à 18h30 à La Ruche d'Ernest.