



COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du mardi 3 février 2026

Sommaire

I.	Présents à la commission	2
II.	Retour sur la prestation écoulee.....	3
III.	Présentation des menus de la prochaine période	4
IV.	Questions des parents d'élèves	5

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
- Monsieur Benjamin DUBOIS, chef de secteur

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 Brigitte HUGUET, personnel de restauration
- Madame Julie JEULIN, référente méridienne
- Madame Sindy DUPERRAY, animatrice
- Madame Abigaël DE CASTRO, animatrice
- Madame Sonia CABRAL, animatrice

Invités :

- Madame Camille HAMON, représentante de l'association Cartable et Sac'Ado
- Monsieur Aurélien PICARD, représentant de l'association Cartable et Sac'Ado
- Eddy, élève de CM1
- Soan, élève de CM1

II. Retour sur la prestation écoulée

Les plats qui ont plu :

- Smoothie aux fruits
- Spaghettis carbonara
- Salade de perles
- Tartine savoyarde
- Bœuf bourguignon
- Cabillaud sauce aneth
- Rillettes de thon
- Croissant au jambon
- Sauté de bœuf sauce moutarde
- Crème nutella
- Pot au feu de la mer
- Menu nouvel an chinois
- Mini viennoiseries
- Tarte au citron

Les plats qui ont eu moins de succès :

- Choux de Bruxelles
- Endives aux pommes
- Gratin de quenelles de brochet
- Curry de lentilles
- Salade de chou rouge
- Cake à l'orange
- Salade de batavia
- Céleri au yaourt
- Quiche patate douce oignons caramélisés
- Salade de lentilles vertes

III. Présentation des menus de la prochaine période

- Peu de retour concernant les menus de la période suivante :
 - Mettre des fromages « moins forts » pour la quiche aux trois fromages
 - Remplacer les cuisses et les hauts de poulet par du sauté ou de l'émincé de poulet.

- Souhaits des enfants :
 - Avoir des éclairs au chocolat/ vanille
 - Rajouter de la crème anglaise avec les marbrés
 - Avoir des choux à la crème
 - Avoir de la salade iceberg
 - Avoir des crèmes aux œufs
 - Avoir des îles flottantes

IV. Questions des parents d'élèves

Question : Des parents s'interrogent sur la présence avérée de métaux lourds dans le thon, notamment dans le thon en boîte et sur les nitrites contenus dans les charcuteries, signalés comme cancérigènes. Est-ce que les préparations de Valeurs Culinaires sont concernées par ces aliments ? Y a-t-il des alternatives possibles ?

Réponse du prestataire : En octobre 2024, les O.N.G. BLOOM et foodwatch ont publié une étude alarmante sur la contamination au mercure dans les boîtes de thon vendues en Europe. Sur les 30 boîtes analysées en France, **3 dépassaient les seuils réglementaires (jusqu'à 3,9 mg/kg)**, 27 étaient conformes à la norme spécifique au thon (inférieure à 1 mg/kg), et 12 d'entre elles étaient même en dessous du seuil général de 0,3 mg/kg des poissons non carnassiers.

Pourquoi est-ce préoccupant ?

Le mercure est un neurotoxique puissant, dangereux plus particulièrement pour les enfants de moins de 3 ans, et les femmes enceintes ou allaitantes. Le mercure a une incidence sur le développement du cerveau (troubles cognitifs, baisse du Q.I., etc.).

Aussi, l'ANSES le 30 octobre 2024 a publié une série de recommandations.

- 1 à 2 portions de thon maximum par semaine pour les adultes, une portion telle que décrite étant de 100 à 150 g*
- Éviter la consommation de thon pour les femmes enceintes, allaitantes et les enfants de moins de 3 ans,
- Diversifier les espèces et les origines de poissons pour limiter les risques liés à la bioaccumulation du mercure.

VALEURS CULINAIRES n'exclut pas complètement l'utilisation de thon en boîte qui reste une source de protéines de qualité et un produit apprécié et surtout riche en oméga 3 et vitamines A et D. Cependant la fréquence de présentation de ce produit ne dépasse pas 1 à 2 fois sur 8 semaines avec des portions réduites bien en deçà des recommandations de l'ANSES.

À noter que l'enjeu principal soulevé par les ONG BLOOM et foodwatch **n'est pas tant la connaissance du risque sanitaire lié au mercure**, qui est bien documentée, mais **l'absence de surveillance systématique et transparente**, notamment sur les **zones de pêche industrielles comme les Seychelles**.

En ce qui concerne la charcuterie, les recommandations relatives à sa consommation chez l'enfant s'appuient sur deux sources complémentaires : les recommandations nutritionnelles du P.N.N.S. et les avis sanitaires émis par la D.G.A.L. Le P.N.N.S. recommande de limiter la consommation de charcuterie chez l'enfant, hormis le jambon blanc et de dinde, afin de ne pas dépasser la dose journalière admissible (D.J.A.) de nitrites et dans une logique de prévention de l'obésité. À la lecture des menus que nous proposons, vous constaterez que la charcuterie est présente moins de 4 fois sur une période de 8 semaines, avec un grammage de 30g par portion, conformément aux recommandations du G.E.M.R.C.N. Cela représente 120g sur deux mois, soit une quantité bien inférieure aux seuils recommandés.

Sur le plan sanitaire, plusieurs notes de la D.G.A.L., notamment la note DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023, mettent en garde contre la consommation de produits crus chez les enfants de moins de

5 ans. Cela inclut les viandes hachées, les œufs crus, les fromages au lait cru, et par extension certaines charcuteries crues, bien que ces dernières ne soient pas explicitement nommées.

Ainsi, dans le respect de ces recommandations : Les œufs crus, les viandes crues ou non cuites à cœur, et les fromages au lait cru ne sont pas proposés aux enfants. Les charcuteries cuites, quant à elles, sont intégrées de manière ponctuelle dans les menus. Elles ne sont pas indispensables sur le plan nutritionnel, mais elles apportent des protéines et des calories, et sont généralement appréciées par les enfants, notamment dans un cadre festif. Les charcuteries crues peuvent être proposées en tant que second choix dans certains sites offrant un choix d'entrées dirigé et le souhaitant, mais uniquement à destination des enfants de plus de 6 ans (cours élémentaire).

Enfin, nous nous appuyons sur les recommandations du G.E.M.R.C.N., qui prévoient une fréquence maximale de 4 repas sur 20 pour les charcuteries, avec un grammage de 30g, ce qui est respecté dans nos menus.

Question : Certains parents sont étonnés de voir des plats à base d'alcool au menu des enfants (bœuf bourguignon et poulet au cidre), considérant que même après cuisson, il reste un résidu d'alcool.

Réponse du prestataire : Les plats proposés par VALEURS CULINAIRES ne sont pas à base » d'alcool, mais peuvent parfois être des recettes traditionnelles incluant l'utilisation de vin ou de cidre (jamais d'alcools dits forts) dans leur préparation pour proposer une cuisine variée allant de la cuisine de terroir aux plats exotiques. Concernant ces plats, les traces résiduelles d'alcool sont plus que minimales car la quantité de vin est bien moindre que dans les plats préparés à la maison, moins de 3L pour 200 enfants (pas de marinades ou de viandes mijonnant exclusivement dans le vin). Après cuisson il ne reste donc qu'une quantité infime d'alcool. Pour information, ces recettes sont les mêmes que celles utilisées dans les centres de lutte contre les addictions. 20 minutes à ébullition sans couvercle. Ces recettes restent toutefois rares, et sur le prochain cycle de menus proposé, il n'y a aucun plat de ce type.

Question : Quelques parents trouvent qu'il y a beaucoup de desserts sucrés répartis sur une semaine (liégeois, pâtisseries, crèmes).

Réponse du prestataire : De nombreuses pâtisseries et crèmes étant faites maison, il nous est plus facile de les faire « peu sucrées » et nous essayons de rester sur les fréquences recommandées quant à la consommation de fruits et de laitage.

Question : Le 5 janvier, le repas comportait 5 composantes (avec entrée et fromage), est-ce lié au fait que c'était le menu de la galette des rois ?

Réponse du prestataire : En effet, pour le menu du jour de la Galette des rois nous n'avons pas voulu retirer le dessert prévu sur tous nos sites VALEURS CULINAIRES.

→ La prochaine commission menus est prévue le mardi 7 avril 2026 à 18h30 à La Ruche d'Ernest.