



**VALEURS CULINAIRES**  
Quand le bon rencontre le bien

## COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du mardi 7 avril 2026

### Sommaire

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

## I. Personnes présentes 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 Lucie JORGE, 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 DORISE, personnel de restauration
- Madame Julie JEULIN, référente méridienne
- Madame Sindy DUPERRAY, animatrice
- Madame Abigaël DE CASTRO, animatrice

### Invités :

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

## II. Retour sur la prestation de la période écoulée

### Les plats qui ont plu :

- Le Riz
- La Crème anglaise
- La Pizza
- Le Croque-monsieur
- Menu à thème
- Pommes caramélisées avec spéculoos
- Feuilleté de Pâques

### Les plats qui ont eu moins de succès :

- Le Burger Fish
- La Quiche fromage
- Les lamelles kebab épicées
- Trop de poissons pour les « sans viande »
- Le Surimi râpé

### Les points d'amélioration :

- Des portions de lasagnes un peu plus importantes
- Idem pour les cordons bleus
- Le coulis de panna cotta à part
- Le pâté accompagné de cornichons
- Présentation des bananes au chocolat

### III. Présentation des menus de la prochaine période

- Peu de retours concernant les menus de la période suivante :
  - Ajout de cornichons ou beurre selon les entrées charcuterie
  - Remplacer le moelleux aux pommes du 01/07 par un moelleux aux framboises
  
- Souhaits des enfants :
  - Concombre avec du sel
  - Salade de fruits
  - Pastèques, melons, tomates et fraises
  - Gaspacho
  - Poulet
  - Pâtes en sauce
  - Lasagnes
  - Radis beurre salé
  - Panna cotta
  - Tiramisu
  - Quiches
  - Vinaigrette servie à part

#### IV. Questions des parents d'élèves

**Question :** De nombreux parents rapportent que leurs enfants témoignent avoir encore faim après le déjeuner. Nous comprenons que les grammages sont calibrés en fonction de la législation, mais le constat reste le même depuis le début de l'année scolaire, les portions ne semblent pas assez conséquentes pour les enfants. Par exemple, les enfants ont évoqué la part de lasagne qui n'a pas satisfait leur satiété. Pouvez-vous nous rappeler si le grammage est le même du CP au CM2 ?

**Réponse :** Le grammage est effectivement identique du CP au CM2 et notre prestataire respecte la réglementation en vigueur. Comme évoqué précédemment, nous proposons de resservir dès que cela est possible. Nous constatons également du gaspillage alimentaire, notamment lié à la difficulté de faire goûter certains plats aux enfants. Ce point pourra être approfondi lors de la commission.

**Question :** Une remarque nous a été remontée concernant la mise à disposition du pain pour les élèves de l'école Camus : le pain serait posé sur la table avant l'arrivée des plats mais les enfants n'auraient pas l'autorisation de se servir, alors qu'ils ont faim et sont tentés d'en manger en attendant. Peut-on revoir la procédure ?

**Réponse du prestataire :** Le pain est distribué en même temps que le plat. L'objectif est d'éviter que les enfants consomment du pain seul. Ils peuvent en manger tout au long du repas (entrée, plat, fromage, dessert si besoin). À titre indicatif, la portion recommandée est de trois à quatre tranches de pain par enfant et par jour.

*N.B. : La qualité constante est toujours louée par les enfants et les familles.*

**Question :** Nous avons reçu plusieurs signalements de familles au sujet des questions des animatrices sur l'évaluation de la faim chez l'enfant (faim de moineau ou faim de loup). Certains enfants ont l'impression que leurs demandes ne sont pas respectées et parfois même sont mal interprétées (grosse portion alors que l'enfant en voulait peu, ou inversement).

**Réponse :** Suite à vos retours, il a été rappelé aux enfants qu'ils doivent exprimer clairement leur niveau de faim auprès des animatrices. Par ailleurs, un nouveau dispositif sera mis en place après les vacances de printemps afin de permettre aux enfants d'indiquer plus facilement leur besoin auprès du personnel de restauration.

**Question :** De multiples retours nous ont été faits sur le repas du 24/03 car les enfants ont vraiment apprécié les pizzas mais n'ont pas pu avoir une autre part, notamment à l'école Camus où il restait 6 parts qui n'ont pas pu être partagées entre les élèves.

**Réponse :** Il peut arriver que, lorsque le plat rencontre un grand succès, les quantités restantes ne permettent pas de resservir de manière équitable. Par exemple, 6 parts restantes pour près de 60 enfants ne peuvent être partagées de manière satisfaisante. La même situation s'est présentée récemment avec des portions de viande insuffisantes pour répondre à toutes les demandes.

**Question :** Pour optimiser l'expérience de pause méridienne, serait-il possible de proposer aux enfants qui le souhaitent de véritables animations encadrées (jeux de société, activités créatives, jeux d'extérieur, etc.) plutôt qu'un simple temps de surveillance.

**Réponse :** Des activités sont déjà mises en place, notamment à l'école Camus. De plus, à partir de la rentrée suivant les vacances de printemps, un atelier hebdomadaire autour de la motricité sera proposé dans chaque école.

**Question :** Enfin, il nous faut aborder un sujet délicat mais qui nous semble essentiel : nous avons eu de multiples retours concernant l'équipe d'animation de Camus. De manière générale, les enfants ressentent un manque d'écoute (remarques sèches, règles variables mal comprises, engendrant de l'énerverment et des cris de la part des animatrices). Les familles et surtout les enfants attendent de l'équipe encadrante de la bienveillance, de l'écoute et des règles claires et constantes afin que la pause méridienne se déroule dans des conditions sereines.

**Réponse :** Une discussion a été organisée entre les animatrices et les enfants, en présence du responsable du Pôle. Peu d'éléments concrets en sont ressortis, mais l'équipe a été sensibilisée à ces retours et sera particulièrement vigilante quant à sa posture et à la qualité des échanges avec les enfants.

La prochaine commission menus est prévue le mardi 2 juin 2026 à 18h30 à La Ruche d'Ernest.