



COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu de la commission du jeudi 11 juin 2026

Sommaire

I.	Présents 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. Présents à la commission

Pour le prestataire, société Valeurs culinaires :

- Monsieur Claude-Olivier ANDRE, responsable qualité et diététique
- Monsieur Benjamin DUBOIS, chef de secteur
- 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 Brigitte HUGUET, personnel de restauration
- Madame Julie JEULIN, référente méridienne
- Madame Abigaël DE CASTRO, animatrice
- Madame Sonia CABRAL , animatrice
- Madame Sindy DUPPERAY, animatrice

Invités :

- Madame Marion FAYOL, représentante de l'association Cartable & Sac'Ado
- Monsieur Didier KERN, représentant de l'association Cartable & Sac'Ado

II. Retour sur la prestation de la période écoulée

Les plats les plus appréciés :

- Smoothie
- Rougail de colin
- Eclair au chocolat
- Crème dessert chocolat
- Poisson sauce chorizo
- Cabillaud sauce citron
- Pizza végétarienne
- Nuggets
- Mijoté de bœuf à l'indienne
- Tagliatelles au poisson
- Merguez
- Tarte à la tomate et au fromage
- Salade de thon œuf dur
- Cordon bleu
- Glace
- Viande appréciée
- Melon
- Croissant au jambon
- Viande façon kebab
- Coupelle fruits chantilly
- Brochettes de poulet

Les plats les moins appréciés :

- Quiche aux dés de dinde
- Courgettes poêlées
- Nouilles au pesto coco, citron, coriandre
- Pêches au sirop
- Courgettes râpées curry
- Salade de riz niçois
- Salade céleri et pommes
- Crème au chocolat maison
- Crème spéculoos

III. Présentation des menus de la prochaine période

- Peu de retours concernant les menus de la période suivante :
 - Mettre des pâtes « nature »
 - Proposer du poulet désossé

- Souhaits des enfants :
 - Avoir plus de glaces
 - Avoir plus de fromages à la coupe
 - Avoir davantage de melon
 - Avoir de la sauce mayonnaise de temps en temps à la place du ketchup
 - Avoir plus de viande en sauce

IV. Questions des parents d'élèves

Question : Y a-t-il d'ores et déjà des réflexions pour limiter le bruit dans les cantines notamment à Camus ?

Réponse : *Concernant les réfectoires de Camus le nécessaire a été fait, avec notamment la pose de panneaux acoustiques ainsi que l'installation d'un mobilier adapté. Concernant les autres sites, une réflexion est en cours.*

Question : Est-il possible de proposer la vinaigrette séparément des crudités afin que les enfants puissent se servir à leur convenance ?

Réponse du prestataire : *La question avait déjà été posée lors d'une précédente commission et un essai a été effectué. Il s'est avéré que les retours n'étaient pas positifs. Les entrées étaient moins consommées.*

Date de la prochaine commission :

La prochaine commission menus est prévue le mardi 29 septembre 2026 à 18h30 à La Ruche d'Ernest.