

# Commission des menus du 17 novembre 2022

## Vitry sur Seine

### Personnes présentes :

- Mme NATCHIMIE, responsable adjointe du service restauration de Gentilly
- Mme FERNANDES Fernanda, responsable du service restauration de Gentilly
- Mr BOURDON, directeur du SIDORESTO
- Mme FERNANDEZ, directrice adjoint du SIDORESTO
- Mme BERNOT, diététicienne du SIDORESTO
- Mme FERNANDES Louisa, Responsable méthodologie Gentilly
- Mme BEN SABER, Urgence education 94
- Mmes SELIS et FERNANDES Leslie, parents d'élèves
- Mr FERCHOULI, parents d'élèves

### Lecture, correction et validation des menus de décembre 2022 et janvier 2023

#### SIDORESTO

- Nouveau site depuis le 14 novembre : plus ergonomique, présence de recettes et des allergènes (grâce au nouveau logiciel), newsletters
  - Demande d'affichette pour communiquer avec le menu de décembre (voir avec service com avec Qr code)
- Diagnostique sur le gaspillage 2023 avec pesée des aliments dans des écoles et plan d'actions
  - Voir si possible de mettre en ligne le document
- Difficulté 2022 : environ 10% des achats de denrées alimentaire, hausse des fluides (gaz, fluides frigorigènes), quota d'huile, pénurie de moutarde ...
  - Modification et changement de menu
- Etude de la sortie du plastique avec test en 2023 d'inox
  - Comment livrer ? servir ? réchauffer ? nettoyer ?
- Perspective 2023 : différenciation de grammage pour les maternelles, réflexion sur le passage à 4 composantes (1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert), recrutement de 2 cuisiniers

#### Remarque

- Notifier changement de menu
  - Choix de changer en direct sur le menu (au lieu d'un article comme précédemment)

- Demande de QR code sur le menu vers [Les menus - Le Sidoresto](#)
- Pourquoi le menu des jours suivant change après une grève ?

Si le menu a pu être décommandé chez nos fournisseurs > Pas de changement

Si des articles nous sont parvenus > Changement de menu pour ne pas le gaspiller

- Non inscription des enfants > Liberté des parents  
Sidoresto > difficulté de déterminer un effectif = livraison menu différent si grosse différence
- Ecole curie > Manque parfois du plat de résistance  
8/11 > Manque de repas ?  
Gaspillage alimentaire 2023 > mettre en place petit faim / grand faim  
Self > test assiette œuf ½ œuf, 1œuf, 1 œuf ½  
test petite portion de fromage / grosse portion de fromage

#### **Servir selon besoin et faim de l'enfant**

- Ecole makarenko (gros mangeur) vs Ecole curie (petit mangeur) > pourquoi une telle différence ? Les écoles sont à 6min l'une de l'autre.
- Menu 5 composantes : qui mange 5 composante à la maison ? Pourquoi ne pas enlever le dessert ou l'entrée ?
- Table partage : dommage que les éléments réfrigérés ne peuvent pas y être > mise à disposition d'un petit frigo ? prendre le risque de la rupture de froid ?
- Rhab ? difficile au premier service mais peut être possible si petit faim / grand faim
- Servir autrement ?
  1. L'enfant se sert une entrée et va s'asseoir
  2. L'enfant se lève pour aller chercher son plat
  3. L'enfant se lève pour aller chercher son laitage
  4. L'enfant se lève pour aller chercher son dessert

Tout au long de ces services, l'enfant est interrogé sur sa faim

**Prochaine commission prévu à Gentilly le mardi 10 janvier à 18h30**