

Commission « Menus » du 13 février 2014

Compte-Rendu

Présents :

CUVELIER Sébastien (2 nd de cuisine)	LEMAÎTRE Christian (Chef de cuisine)
DE BEHAULT Sandrine (Parent d'élèves FCPE)	LOUVETZ Arnaud (Principal-adjoint)
DEMULIER Caroline (Secrétaire)	MERLEVEDE Théo (Délégué d'élèves)
INT'GROEN Anne-Laurence (Enseignante)	SEBASTIEN Eric (Parent d'élèves FCPE)
LEFEBVRE Sandra (Gestionnaire)	VUCKO Olivier (CPE)

Excusés :

BUSYN Laurence (Parent d'élèves FCPE)
FRANCHESSINI Raphaël (Parent d'élèves Comité autonome)

Ordre du jour :

Bilan des menus passés
Elaboration des nouveaux menus

Ouverture de la séance : 14h10

Distribution aux nouveaux participants des textes et de la réglementation à respecter pour l'élaboration des menus.

M. Lemaître remet ensuite à chacun les promotions et les produits au marché concernant les laitages et les féculents à base de pomme de terre.

Bilan des précédents menus

Par rapport à ce qui a été décidé à la précédente commission, Mme Lefebvre précise qu'il a fallu adapter certains menus en fonction de l'équilibre nutritionnel à respecter, mais aussi par rapport au coût financier des produits. Les modifications apportées concernent la semaine du 10 février 2014 : les gervais aux fruits qui ont été remplacés par du fromage blanc sur coulis de fruits et les lasagnes de saumon par un grenadin de saumon, des pâtes et de la sauce tomate.

M. Lemaître rappelle que le prix moyen d'un repas doit-être de 1,75€.

Pour les menus passés, le prix de revient est de :

Semaine du 20 au 24 janvier 2014 = 1,37€

Semaine du 27 au 31 janvier 2014 = 1,67€

Semaine du 03 au 07 février 2014 = 1,72€

Semaine du 10 au 14 février 2014 – en cours, donc pour Lundi 10 février = 1,46€
pour Mardi 11 février = 1,74€

Semaine du 17 au 21 février 2014 – semaine à venir

Les coûts sont respectés.

Mme Lefebvre s'adresse ensuite à Théo pour connaître ses impressions et celles de ces camarades.

Dans l'ensemble, les élèves ont trouvé que cela s'était amélioré.

Pour vérifier les impressions, Théo souhaiterait la mise en place d'un questionnaire. L'idée est retenue, la forme est donc à préciser (idée de Mme Int'Groen : par le biais d'une affiche, chaque jour, indiquer l'entrée, le plat et le dessert, et pour chaque 3 smileys, l'élève indique en dessous par un bâton son ressenti).

M. Sébastien confirme également avoir eu de bons retours, mais aussi des remarques que rien n'avait changé et qu'il semblait y avoir des frites toutes les semaines.

Relecture de l'ensemble des menus passés ; les usagés de la demi-pension présents précisent ce qui a plu :

- les frites
- les tomates farcies (des enfants souhaitent même que les tomates sans la viande)
- la ratatouille mise en libre service (cela fonctionne mieux que lorsque l'on la met dans l'assiette)
- la soupe
- les entrées du jeudi 30 janvier (surtout les pommes au curry)
- les assaisonnements divers utilisés au Salad'bar

ou dépli

- la viande rouge même nappée de sauce (rôti de bœuf)
- la présence de champignons dans l'omelette
- les cuisses de poulet (parce qu'il faut désosser)
- la viande d'agneau dans le couscous
- la poêlée campagnarde du 31 janvier dernier
- bien que le plat du 27 janvier (Omelette aux champignons – choux rouge braisé – pommes vapeur) ait été apprécié par une majorité des enfants, il faudra faire attention à l'avenir car le choux « déteint » sur l'omelette et donne un aspect vert aux œufs.

Pour M. Lemaître, ce 1^{er} bilan est très positif.

Mme De Behault et M. Sébastien émettent le souhait de venir déjeuner quelques fois pour constater par eux-mêmes et avec d'autres parents. Mme Lefebvre et M. Lemaître rappellent de nouveau que cela est possible et peut être fait de façon tout à fait imprévue.

Elaboration des nouveaux menus

Semaine du 10 mars 2014

Lundi	Soupe tomate vermicelle Soupe de légumes	Cubes de saumon en sauce Torsades	Fromage frais ail et fines herbes Fromage aux noix	Bananes Oranges
Mardi	Salade Pasta Fiesta Taboulé Pois chiches	Jambon braisé Jardinière de légumes		Yaourt Les 2 vaches
Jeudi	Avocats en salade Pomme au curry Endive carmine	Cervelas Obernois Purée Haricots verts	Mini Babybel	Danette
Vendredi	Crudités	Lasagnes	Cantal Tome blanche	Tarte pommes Tarte abricots

Semaine du 17 mars 2014

Lundi	Betteraves rouges cuites Macédoine de légumes Champignons à la grecque	Paupiette de volaille Riz Ratatouille		Maxi gervais
Mardi	Crudités	Cassoulet toulousain	Gouda Mimolette	Compote Biscuits
Jeudi	Crème d'endives aux lardons Potage de carottes	Rôti de porc Gratin brocolis/pommes de terre	Camembert Chèvre	Eclair
Vendredi	Crudités	Fry'n dip Omelette œuf brouillé	Fromage	Chausson aux Pommes brioché

Semaine du 24 mars 2014

Semaine « Invitez les saveurs »

Lundi	Endives en salade au maroilles Salade frisée à la Tome de Cambrai et ses légumes	Waterzoi de poisson	Fromage	Tarte au flan
Mardi	Batavia aux croûtons Chou-fleur vinaigrette	Potjevleesch Frites	Fromage blanc à la vergeoise	Pomme au four Poire pochée
Jeudi	Mâche à l'oignon Betteraves lamelles échalotte	Carbonade Pomme de terre au four		Crème chiorée Crème Spéculos / Crème Pain d'épices
Vendredi	Salade pomme de terre - Hareng Salade de lingots du Nord	Escalope de volaille Endive braisée Pomme de terre vapeur	Sauce Bergues Fromage du Nord	Fruit de nos vergers

Semaine du 31 mars 2014

Lundi	Œuf à la russe Roulades Cornichons	Poisson meunière Blé Epinard		Activia
Mardi	Friand Hot dog Croisillon fromage Friand jardinier	Crépinette Petits pois à la française	Fromage	Salade de fruits

.../...

(suite) Semaine du 31 mars 2014

Jeudi	Salade de pamplemousse Batavia à l'orange Carotte aux citrons	Blanc de poulet Country potatoes Sauce Aurore	Fromage	Crumble Spéculos/compote
Vendredi	Crudités	Bœuf bourguignon Pâtes	Fromage	Fruit du verger

Semaine du 7 avril 2014

Lundi	Crudités	Boulettes de boeuf Frites Sauce tomate	Fromage	Banane chocolat Poire caramel
Mardi	Cœur d'artichaut Cœur de palmier Poireau vinaigrette	Palette à la diable Spicy potatoes Haricots verts	Fromage	Fruit de saison
Jeudi	Quiche lorraine Quiche tomate mozzarella Quiche fromage	Navarin d'agneau et ses légumes		Gervais rigolo
Vendredi	Crudités	Tomato fish ou poisson blanc (pour les adultes) Pôlée printanière	Fromage	Cookies Muffin à la banane

Mme Int'Groen s'interroge sur la mise en place de produits bio. M. Lemaître précise qu'il n'y a actuellement pas de quota à respecter. Le collège achète déjà quelques produits bio (petits pois, yaourts, gouda) mais la préférence de l'établissement est de les positionner sur un menu complet (1 ou 2 fois/an).

Mme Int'Groen propose de réaliser des fajitas. M. Lemaître va voir si cela est faisable (problème : cuisson des galettes). Réponse lors de la prochaine Commission.

Fin de la séance : 16h30

Date de la prochaine Commission « Menus » : 4^{ème} ou 5^{ème} semaine après la rentrée des vacances d'hiver.