

Chers parents,

Vos enfants déjeunent à la cantine ? Y prennent leur goûter une ou plusieurs fois par semaine ?

Ce dossier va vous permettre de découvrir entre autres :

- Comment et par qui sont conçus les menus, comment ils sont vérifiés avant d'être validés
- Comment vous pouvez les consulter plusieurs semaines à l'avance
- Comment les représentants de parents d'élèves s'assurent que les services se passent correctement pour les enfants, etc.
- Ce que nous avons pu observer lors de la dernière visite cantine aux **Vanettes**
- Quand se termine le contrat avec le prestataire de restauration scolaire, et comment vous allez pouvoir contribuer au prochain appel d'offres

Bonne lecture !

Vos parents élus LIPE



QU'EST-CE QUE LA COMMISSION MENUS ?

Il s'agit d'une commission organisée par la Mairie de Courbevoie, 4 fois par an, pendant laquelle les menus proposés par le prestataire de restauration sur une période de 3 mois sont étudiés et éventuellement corrigés. C'est également l'occasion de revenir sur les menus proposés lors de la période précédente, et d'indiquer les remontées des enfants.

Les menus évoluent donc constamment en fonction de vos retours.

Participent à cette commission des représentants de la mairie (élus, cadres en charge de l'enseignement et de la restauration collective), des représentants du prestataire de restauration, et des 4 associations ou fédérations de parents d'élèves présentes dans la Ville.

En tant qu'association de parents d'élèves majoritairement présente dans la Commune, la LIPE siège naturellement à cette commission.

La commission menus pour la période Décembre – Février a eu lieu le 12 Novembre 2018.

ET UNE VISITE CANTINE ?

A la demande des associations de parents d'élèves, la mairie organise des visites cantines, qui permettent de déjeuner en conditions quasi réelles avec les enfants, à la cantine.

Y participent des représentants de la mairie (élus, cadres et agents, en charge du VAL, de l'enseignement, de la restauration collective), un représentant du prestataire de restauration (Elior), et des représentants de parents d'élèves de l'école.

C'est donc aussi l'occasion de remonter vos remarques et de poser des questions.

Aux Vanettes, la visite cantine a eu lieu le 7 Décembre 2018.

CONCEPTION DES MENUS

1. Le prestataire ELIOR RESTAURATION conçoit les menus avec une nutritionniste, selon les règles définies dans le contrat signé avec la Mairie de Courbevoie, sur des périodes de 3 mois.
2. Ces menus sont soumis lors d'une pré-commission avec la mairie, qui a entre autres pour rôle de faire une première vérification et des modifications éventuelles.
3. Ils sont ensuite soumis à la commission menus, pendant laquelle les représentants de parents d'élèves peuvent les vérifier également, et faire procéder aux derniers ajustements. Les points d'attention sont variés : un goûter trop sucré, un produit proposé 2 fois dans le même repas, un plat qui risque de ne pas plaire du tout aux enfants, etc.
4. Après cette dernière validation, les menus sont publiés dans l'application BonApp d'Elior (voir page 3), mise à disposition des parents **et sur le site de la mairie** : [Mairie Menus de Décembre 2018 à Février 2019](#)

EXEMPLE DE DECISION PRISE LORS DE LA COMMISSION DU 12/11/2018

Un nombre important d'enfants ne mangent pas d'entrées parce qu'elles sont assaisonnées, un test va être fait lors de la prochaine période : il sera possible aux enfants de se servir leur entrée avec ou sans sauce (élémentaires).

LE SAVIEZ-VOUS ?

- ✓ Jusqu'en Juillet 2019, le contrat de restauration scolaire à Courbevoie est confié au prestataire **ELIOR RESTAURATION**. Ce contrat contient les règles qui définissent les menus (par exemple 5 composantes BIO par semaine)
- ✓ Les plats sont élaborés **soit à la cuisine centrale d'Elior, soit à la cuisine centrale municipale (Les Vanettes)**, en fonction des écoles et des équipements dont ils disposent pour conserver et réchauffer les plats.
- ✓ **Les sauces vinaigrettes sont préparées par les agents**, avant le service, avec des ingrédients très variés (huiles, vinaigres, herbes, etc.) selon des protocoles prédéfinis.
- ✓ Les enfants peuvent demander à ce que **leur poisson soit servi sans sauce**, celle-ci étant ajoutée dans l'assiette après.
- ✓ Afin de s'assurer que chaque enfant est servi de la même quantité, les agents préparent en début de service une « **assiette témoin** », qui leur permet pendant le service de voir la quantité correcte à servir.
- ✓ Le **goûter** est conçu selon **3 composantes** : produits céréaliers, fruitiers, laitiers
- ✓ Tous les **cakes** sont faits **maison**
- ✓ Les **viennoiseries** sont servies le jeudi
- ✓ Le **pain** est fourni par des boulangeries courbevoisiennes
- ✓ **Des plats végétariens** sont proposés environ une fois par mois



MENUS CANTINE

Depuis 2015, la ville de Courbevoie a mis à disposition des parents une application gratuite permettant la visualisation des menus depuis un smartphone ou une tablette.

Comment ça marche ?

1. **Télécharger l'application Bon'app** sur Play Store (Android) ou iTunes (iOS)
2. **Créer un compte** en inscrivant une adresse email valide
3. **Sélectionner l'école** de votre enfant. Il est aussi possible de se rendre sur l'outil en ligne en flashant le QR Code ci-dessous



| Ville de COURBEVOIE | | | | | elior |
|---|---|---|---|---|-------|
| Du 03 au 07 décembre 2018 | | | | | |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
| Salade Colelaw | Velouté de potiron | Carottes râpées BIO maison & sa vinaigrette ciboulette | Saucesonnes sees et cornichon *Mortadelle de volaille et cornichon | Pommes et saumon *Segments de pampelmousse pour les mair | |
| Chicken wings | Riz de basmati et jus | Sauté de porc sauce mirlanais *Sauté de poulet sauce mirlanais | Hachis Parmentier (1/2 purée de pat) | Filet de lieu noir frais sauce provençale | |
| Pommes sautées Sauce barbecue | Carottes & navets | Pâtes coudes et gratin râpé | Demi-portion de salade verte | Riz/vanille BIO | |
| Petit moult ail et fines herbes | Yaourt nature BIO et sucre | Montbéliard à la coupe | Fromage frais nature sucré | Gouda BIO à la coupe Pains spéciaux | |
| Orange BIO | Tarte grillée aux pommes | Banane | Clémentines | Pomme bicolore locale | |
| Desserts | | | | | |
| Yaourt vanille Mousseline Aux manges postées CE | Lait U2 Aromatisé Coco-Rose Clémentine | Air de fruits frais Pain d'âne Pâte à tartiner | Lait Jalous Croustille | Pain d'âne Croustille Compte pampelmousse | |
| Plats végétaux Sans gluten Produits locaux | Innovations céréales Produits d'agriculture biologique | Sauces Pâtisseries Bouillottes Mélange | Conforme à la commission du 12/11/18 | | |



LE MENU DU JOUR DE LA VISITE

Le jour de notre visite, le menu était le suivant :

- Segments de pampelmousse
- Filet de lieu noir frais sauce provençale
- Riz / Ratatouille Bio
- Gouda Bio à la coupe / Pains spéciaux
- Pomme bicolore locales

LA CANTINE



LA VISITE CANTINE LES VANETTES DU 7 DECEMBRE 2018 (1/2)

DEROULEMENT D'UN REPAS

LE SERVICE

Aux Vanettes, il y a deux services. Le premier se déroule de 11h20 à 12h00 et le second de 12h à 12h45. Le premier service est pour les petites sections (PS) et les Moyens (MS) du double niveau. Le second service quant à lui est pour les Moyennes et Grandes Sections.

PENDANT LE SERVICE

- Les enfants passent d'abord aux toilettes pour se laver les mains. Ensuite, ils sont installés par table de cinq avec un adulte. L'animateur commence par servir les entrées froides puis ensuite l'animateur va chercher les plats chauds pour que ces derniers puissent manger un plat chaud. Après les enfants terminent par le dessert.
- Une fois le repas terminé, les PS sortent vont se laver les mains et se préparent pour aller au dortoir et faire la sieste.
- Le déroulement du service est le même pour les MS et GS.

APRES LE SERVICE

Nous avons constaté peu de déchets car les quantités calculées et données aux enfants sont justes et bien proportionnées et tiennent compte des repas et des besoins nutritionnels.

LA NOUVEAUTE : CUILLERE FOURCHETTE

Cette année, une nouvelle fourchette a fait son apparition sur les plateaux repas des enfants des Vanettes « la fourchette cuillère ». Issue du concours Lépine (2016), cet ustensile est adapté aux mains des enfants. La mairie a décidé de remplacer toutes les fourchettes traditionnelles par celle-ci dans toutes les écoles de Courbevoie.

L'AVIS DES PARENTS LIPE

La particularité de la cantine des Vanettes est qu'elle est en circuit chaud ce qui signifie que les repas sont préparés par la cuisine centrale de Courbevoie, apportés chauds à l'école puis réchauffés au bain marie avant d'être servis aux enfants. Nous avons mangé le même repas que celui servi aux enfants.

Nous avons été surpris par la qualité gustative du repas. En sus des repas, nous avons été agréablement surpris par la tranquillité, le silence et la sérénité qui règne pendant les deux services.

