

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE

MARDI 09 JUIN 2026 à 18H00

Présents :

Elus :

CAILLET Sylvie (Adjointe au Maire – Affaires scolaires, jeunesse et sports)

Service Enfance Jeunesse :

GILLE Alexis (Responsable du service Enfance Jeunesse)

ROUX Romaric (Coordinateur du service Enfance Jeunesse)

Entreprise SODEXO :

CANTIN Lawrence (Directeur Cuisine Centrale SODEXO)

DEBOUTTIERE Marie (Responsable Suivi Client SODEXO)

SANSONE Rebecca (Diététicienne Suivi Client SODEXO)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

TECHENG Céline (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

GUICHERD Pascal (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

Ordre du jour de la commission

La commission a débuté à 18h00. La date de la prochaine commission sera fixée ultérieurement conjointement avec SODEXO, les PI et le service Enfance Jeunesse mi-septembre 2026.

1. Validation du compte-rendu de la dernière commission :

Le compte-rendu de la dernière commission sera mis en ligne à compter du 10/06, avec les excuses du service Enfance Jeunesse.

2. Incident du vendredi 05/06 :

Pour donner suite à l'incident du brocolis du 05/06, après analyse et échanges :

- Les enfants avaient déjà été exposés au produit en maternelle dans certains cas
- Un remplacement par des haricots verts a été effectué en élémentaire
- Le service a assuré une communication directe auprès de SODEXO

SODEXO a précisé avoir sollicité son service sécurité alimentaire, récupéré les éléments de traçabilité et transmis un courrier explicatif. Une investigation interne est en cours auprès du fournisseur concerné.

Selon les éléments transmis, des brocolis BIO surgelés auraient pu contenir de très petits insectes naturels, qui se seraient libérés lors de la cuisson avec la béchamel.

Trois écoles ont été concernées.

M. Cantin présente les excuses de SODEXO et rappelle les spécificités des produits issus de l'agriculture biologique.

Les PI soulignent la qualité de la transparence des échanges entre la mairie et SODEXO.

3. Bilan des menus proposés pour la période de février à mai 2026 :

Observatoire du Goût :

Synthèse générale

Les retours montrent des tendances globales claires :

- Forte appréciation des fruits, compotes et produits laitiers
- Difficultés récurrentes sur les légumineuses (notamment lentilles)
- Rejets fréquents des plats à textures jugées inadaptées (sec, collant, ferme)
- Meilleure adhésion aux recettes simples et lisibles

En annexe, plus loin, le détail de l'Observatoire du Goût.

4. Présentation et échanges sur les menus de la période septembre à octobre 2026 :

Présentation des menus à venir :

- Menu de rentrée le 01/09
- Recette collection le 24/09
- Semaine thématique du 12/10 au 16/10 : « Le pain sous toutes ses formes »

5. Fonctionnement du Temps Méridien sur cette fin d'année scolaire et l'année scolaire prochaine :

Point sur la fin d'année scolaire et la préparation de la rentrée :

- Mise en place d'un nouveau self en élémentaire
- Expérimentation Moyennes Sections en demi-self
- Projets de fin d'année : danse et tournoi sportif

6. Questions des représentants des parents d'élèves :

- Organisation générale du temps méridien et coordination des équipes pour l'année prochaine ;

Ajustements en cours (Petit Resto, transition dortoirs, self maternelle et élémentaire).

- Suivi du marché de restauration (échéance et évolutions envisagées) ;

Fin prévue en avril 2027, avec possibilité de prolongation jusqu'à août 2027 via avenant. Nouveau marché envisagé pour septembre 2027. Les PI demandent à être associés aux cahiers des charges, le service en prend note.

- Gestion des inscriptions à la cantine et ajustements prévus pour donner suite aux dysfonctionnements de cette année ;

Un travail est en cours sur le règlement intérieur.

Une rencontre avec les parents indépendants sera organisée prochainement. Un mail sera envoyé pour proposer un temps d'échange autour de l'évolution du Temps Méridien dans les prochaines années.

Pour les inscriptions début juillet 2026 :

- Certains documents seront rendus non obligatoires pour l'inscription de rentrée, puis redeviendront obligatoires à partir du 1er septembre.
 - Le Trésor Public rappelle les pièces nécessaires : CNI d'au moins une personne responsable du paiement ou livret de famille + date de naissance.
 - Le service restera assuré tout l'été avec une présence à minima d'une personne durant juillet et août.
- Retour sur le fonctionnement en cas de grève (SMA, restauration, information aux familles) ;

Les représentants des parents relèvent une information tardive lors du dernier SMA, ainsi que des difficultés d'accès au service et au logiciel iNoé.

Le service Enfance Jeunesse rappelle que sur ce mouvement, l'information de l'Éducation Nationale est arrivée tardivement (information familles le dimanche à 13h, puis confirmation officielle au service le lundi à 15h30).

Pour la suite, la mairie s'engage à communiquer dès qu'une annonce de grève est connue.

Rappel du fonctionnement :

- Pas de SMA → repas de cantine maintenu comme d'habitude.
- SMA activé → mise en place de paniers repas, donc pas de cantine.

- Vie des enfants sur le temps méridien (ateliers, boîte à livres, activités) ;

Présentation des temps proposés aux enfants sur la pause méridienne : ateliers, animations et fonctionnement de la boîte à livres.

- Outils de suivi et de qualité (Ma Cantine, enquêtes enfants, communication aux familles) ;

Les données Ma Cantine sont désormais entièrement en ligne.

Les PI demandent également le retrait d'un ancien courrier daté du 13/06/2024 encore présent sur le site de la commune.

- Organisation et calendrier des réunions d'information aux familles.

Une réunion publique du restaurant scolaire est prévue le mardi 03 novembre 2026.

Organisation :

- 19h00–19h30 : accueil / portes ouvertes
- 19h30–20h30 : réunion et échanges

Une première info sera transmise avant les vacances d'automne, puis un rappel sera fait pendant les vacances.

La commission s'est clôturée à 20h00.

ANNEXE OBSERVATOIRE DU GOÛT

Communs :

Composantes classifiées comme « mauvaises »

- Parmentier au kebab (05/03)
- Tartinade de potiron (13/03)
- Riz et pois chiches tikka massala (19/03)
- Boulettes de sarrasin et lentilles (23/03)
- Émincé de chou blanc (24/03)
- Houmous (27/03)
- Terrine de légumes (31/03)
- Gratin de pommes de terre, épinards et raclette (31/03)
- Salade de haricots rouges et tomates et maïs (03/04 et 30/04)
- Salade de lentilles (20/04)
- Pommes de terre à l'ancienne (27/04)
- Tortilla aux pommes de terre et courgettes (07/05)
- Sauté de porc et lentilles (11/05)
- Choux-fleurs en salade (18/05)

Composantes classifiées comme « excellentes »

- Fromages fondus
- Yaourts et desserts lactés sucrés
- Fruits frais et compotes

Remarques

- Les préparations à base de lentilles sont régulièrement peu appréciées
- Les fruits et compotes sont très bien acceptés
- Les textures (sec, collant, dur) reviennent souvent dans les retours

Maternelles

Composantes classifiées comme « mauvaises »

- Coquillettes au pesto et épinards en branche (03/03)
- Salade de blé et légumes (05/03)
- Daube de bœuf (09/03)
- Blé (10/03)
- Brocolis en salade (19/03)
- Salade de betteraves et maïs (21/04)

- Coquillettes au pesto (28/05)

Composantes classifiées comme « excellentes »

- Mini-beignets (24/02)
- Fromage fondu (26/02)
- Cake à la cannelle (06/03)
- Crème dessert chocolat (10/03)
- Beignet aux pommes (12/03)
- Nuggets et farfalles (13/03)
- Pâtes (17/03)
- Cake à la pistache et fleur d'oranger (20/03)
- Yaourt au sucre (23/03)
- Rôti de dinde, riz et camembert (30/03)
- Petit fromage frais au sucre (24/04)
- Camembert (27/04)
- Mimolette et dessert vanille (28/04)
- Fourme d'Ambert (28/05)
- Petits fromages frais aux fruits (29/05)

Remarques

- Viandes de bœuf trop dure (09/03 et 24/04)
- Blé trop sec (10/03)
- Peu de poisson servi, 2 cubes (24/03)
- Pas assez de purée (23/04)
- Quantités insuffisantes pour certains repas sans viandes (28/04)
- Nuggets de poisson insuffisants (05/05)
- Radis jugés piquants (11/05)
- Bananes trop mûres (18/05)
- Pâtes trop collantes (29/05)

Élémentaires

Composantes classifiées comme « mauvaises »

- Repas du 27/02
- Jardinière de légumes (06/03)
- Taboulé (09/03)
- Hoki et blé (10/03)
- Repas du 16/03
- Macédoine (17/03)
- Salade verte (20/03 – sauce)
- Tomme blanche (26/03)
- Jus de pamplemousse (30/03)
- Camembert (30/03 et 27/04)
- Julienne de légumes (03/04)
- Blanquette (21/04)
- Gâteaux aux épices (24/04)
- Chipolatas et purée de haricots verts/pommes de terre (04/05)
- Moussaka (22/05)
- Parmentier sans viande (28/05)

Composantes classifiées comme « excellentes »

- Yaourt à la vanille (06/03)
- Petit fromage frais au sucre (20/03)
- Fromage fondu (11/05)
- Concombre et maïs (12/05)
- Cordon bleu et courgettes (19/05)
- Melon vert (22/05)

Remarques

- Farfalles trop collantes (13/03)
- Portions de gâteau trop grosses (02/04)
- Salades vertes et iceberg très appréciées (sauf 20/03)
- Gaspillage important sur certaines entrées (entre 1.5 et 3 gastros jetés)
- Les préparations à base de lentilles ne rencontrent pas un franc succès