COMMUNE DE SAINT JACQUES SUR DARNETAL

Compte rendu de la Commission Restauration du 28/03/2025

Présents :
Frédéric Delaunay, Maire de la commune
Claudine Brunel, Adjointe à la jeunesse,
Marlène Auzou, Adjointe du service jeunesse
Léa Nasset, Maire du CMJ
Virginie Servo, ATSEM
Christine Lecointre, agent représentant du service restauration
Sébastien Blanchier, le référent de la société NEWREST RESTAURATION
Matthieu Pied, parent d'élève de l'école Jules Ferry
Charlène Debliquy, parent d'élève de l'école Duval Legay

Excusés :
Chloë Vitry, Directrice du service jeunesse
Véronique Lacroix – Ménage, Conseillère municipale déléguée
Lucas Maeght, adjoint au maire du CMJ
Augustin Rivera-Amour, délégué école Jules Ferry

Ordre du jour :
- Evènements passés
- Lecture et validation des menus
- Lecture des mots de la boîte à idées
- Projet plantes aromatiques
- Questions diverses

Secrétariat et gestion de la réunion :

Commission organisée par Chloë Vitry, Responsable du service jeunesse
Commission présentée par Auzou Marlène adjointe, Directrice adjointe du service jeunesse

Pour commencer la réunion, Mme Auzou Marlène, Directrice adjointe du service jeunesse a revu les grandes lignes du compte rendu de la commission restauration du Vendredi 31 Janvier 2025. Tout ce qui avait été demandé dans le compte-rendu a été réalisé.

Concernant la boîte à idées, certains aliments et boissons sont de nouveau revenus de façon récurrente et ont été refusés tandis que d'autres demandes ont été retenues. Une variation de glace a été demandée ainsi que des fruits rouges de saison ; la demande a été acceptée par Mr Blanchier. La boîte a été retirée car celle-ci a été légèrement abimée ; elle sera remise en place après les vacances.

Un point dans la cour Jules Ferry a été fait le Jeudi 6 Février 2025 par Mme Chloë Vitry, expliquant aux enfants pourquoi certains aliments avaient été retenus et d'autres non ; il leur a également été spécifié de ne plus demander ni de boissons sucrées ni de sodas.

Ensuite, Mme Marlène Auzou a lu les menus imprimés pour tous, afin d'avoir un visuel et de les retravailler ensemble. Peu de changements ont été effectués car les menus avaient été modifiés comme convenu lors d'une rencontre entre Mme Chloë Vitry et Mr Lionel Sutin, Chef cuisinier. Les parents sont toujours ravis de l'équilibre alimentaire et des moins gras, moins salé et moins sucré proposés. Cependant, un problème de friteuse et de sécurité a été détecté depuis la commission, entrainant une modification des menus jusqu'à la fin de l'année scolaire 2024-2025.

Un repas déguisé sur le thème de Mardi gras a eu lieu le 4 Mars 2025. Des beignets ont été servis aux enfants qui étaient ravis. La cantine avait été décorée pour l'occasion par le service jeunesse. Un article sur cette journée haut en couleur rédigé par la directrice du service jeunesse sera prochainement dans l'écho de St Jacques.

Le Jeudi 6 Mars 2025, une animation métropole a eu lieu dans la cantine. Il s'agissait d'un menu unique local composé de produits labélisés et locaux : des carottes, du bœuf, des pommes de terre et un crumble de fruits. Des feuilles de jeux à disposer sur les plateaux ont été distribuées aux enfants ; il a été fait le choix, pour le bon déroulement du self et afin que le feuillet reste propre, qu'il ne soit pas installé sur le plateau, mais plutôt distribué à la fin des services. Les élèves de l'école maternelle Duval Legay ont reçu les feuilles de jeux à 12h40 au centre socioculturel ; les animateurs ont mis en place une animation pédagogique autour de celui-ci. Puis les élèves de l'école élémentaire Jules Ferry les ont reçus à la fin de leur repas pour en profiter dans la cour ou bien chez eux. Vous pourrez profiter d'un article dans l'écho de St Jacques rédigé par Mme Chloë Vitry.

Le Mardi 1er Avril 2025, les membres du Conseil Municipal des Jeunes ont décoré le réfectoire avec divers nouveaux dessins au style kawaï qui ont été présentés lors de la commission par Léa Nasset, Maire du CMJ et validés par les membres de la commission.

En Décembre, un pot de thym ainsi que diverses graines avaient été offerts au service jeunesse par Mr Blanchier afin de créer des carrés potagers. Les carrés potagers ont été récupérés et offerts par Lionel Sutin le cuisinier de Newrest. Les agents du service technique ont installé les carrés potagers en Mars et le responsable du service technique interviendra durant les vacances d'Avril afin de planter et semer en compagnie des enfants et des animateurs.

Il a été demandé ce jour par Virginie Servo, représentante des Atsem, de mettre des pots de glace au lieu des esquimaux pour les enfants de l'école Duval Legay ; cela est beaucoup plus facile pour les enfants. Il a été revu également que les fruits étaient souvent abîmés ; Mr Sébastien Blanchier demande qu'ils soient désormais refusés à leur arrivée si trop abîmés. Il voit également pour changer de fournisseur.

Pour finir, des questions diverses avaient été envoyées au préalable à Mme Buard, la directrice de l'école Jules Ferry qui les a transmis à Mme Chloë Vitry ; il serait important de les envoyer directement à Mme Vitry Chloë les prochaines fois. Ci-dessous les réponses :

- *Nous avons constaté à plusieurs reprises que des enfants avaient été malades après plusieurs repas à la cantine scolaire. Est-ce qu'il s'agit d'un problème de fraîcheur ? De rupture de la chaîne du froid ?*

Il n’y a pas eu de rupture de la chaîne du froid. Suite à de nombreux malades, l’ARS a été sollicitée et a déduit qu’il s’agissait d’un virus interhumain.

- *Est-ce qu'il serait possible que les portions puissent être équitables entre tous les élèves. En effet, lors du repas pizza des enfants se sont retrouvés avec une toute petite part et en interdiction de se resservir.*

Il a été revu avec Mr Sébastien Blanchier qu’une attention particulière serait portée à cela.

- *la question a déjà été évoquée mais il serait préférable d'équilibrer les repas sur la semaine et non sur le mois.*

Il y a déjà eu des questions sur l’équilibre alimentaire des 5 semaines ; la diététicienne était présente lors de la commission du 11 Octobre 2024 et avait déjà expliqué la construction des menus et que l’équilibre alimentaire se faisait sur 20 jours durant lesquels les enfants étaient présents à la cantine.
Vous pouvez vous référer au site GEMRCN pour permettre de comprendre tout cet équilibre.

- *pourquoi est-ce qu'il n'y a quasiment jamais de yaourt lors des repas ?*

Les desserts sont divers : crèmes dessert, gâteaux et pâtisseries, fruits, glaces. De même, la quantité du laitage s’équilibre sur 5 semaines.

- *pour éviter d'éventuelles intoxications alimentaires est-ce qu'il y a des prélèvements des repas qui sont réalisés tous les jours ?*

Un échantillon est prélevé chaque jour afin d’être témoin. S’il y a un problème, une intervention sanitaire est effectuée.

La prochaine commission est fixée au Vendredi 4 Juillet 2025 à 17h30 en mairie.
La réunion s’est terminée à 18h30.