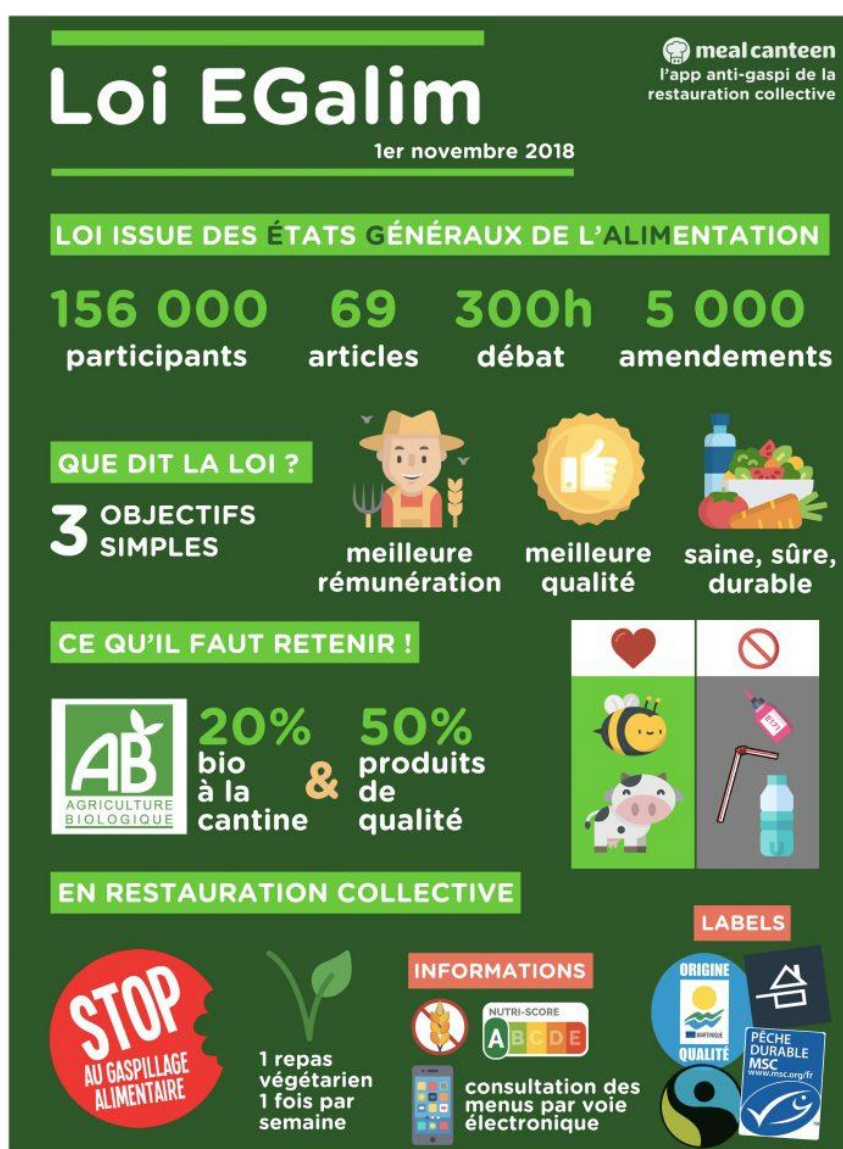


CR de la réunion de la commission « Cantine » du 16/11/2021.

Etaient présents :

- Mme BRUNET, représentant les parents d'élèves
 - Mme ALVAREZ, représentant les parents d'élèves
 - M. DUBOIS, directeur de l'école
 - M. PERE, chef de cuisine
 - M. BEUDAERT, Adjoint en charge des affaires scolaires.
 -
- 1) Prise en compte du nouveau texte de la loi EGALIM dite EGALIM2 : utilisation pour les repas de la cantine : 50% de **produits de qualité** et **durables**, dont au moins 20% de **produits biologiques**. Vous pouvez retrouver le texte de loi sur internet ou vous fier à l'affiche ci-dessous :



meal canteen
l'app anti-gaspi de la restauration collective

Loi EGalim

1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants
69 articles
300h débat
5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération
- meilleure qualité
- saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR !

20% bio à la cantine & **50%** produits de qualité

EN RESTAURATION COLLECTIVE

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS

consultation des menus par voie électronique

LABELS

ORIGINE QUALITÉ, PÊCHE DURABLE MSC, NUTRI-SCORE A B C D E

meal canteen

2) Repas de Noël : le repas de Noël aura lieu le jeudi 16/12/2021 en parallèle de la réception d'Hugo Hay dans le cadre du label Terre de Jeu 2024. Le menu est en cours d'élaboration

3) Projet Nutrition :

- a) Nous réitérons le travail de création des menus avec les élèves de la classe CE2/CM1. Les élèves auront la période entre la rentrée de janvier et leur départ en vacances en février pour élaborer les menus. Ceux-ci seront confectionnés pendant la période 4 soit entre avril et mai.
- b) Projet petit déj : en relation avec l'infirmière scolaire, il sera décidé de créer un moment d'échange autour du petit déjeuner :
 - a. Apport nutritif
 - b. Pourquoi le petit déjeuner est important
 - c. Que dois-je manger...

Tout ce projet sera précédé d'un travail avec les élèves sur la question : c'est quoi un bon petit déjeuner.

La finalité sera de proposer, un mercredi matin de préférence, un petit déjeuner idéal à partager entre enfants. Cette expérience nécessitera l'arrivée des élèves à jeun.

c) Le Pique-Nique zéro déchets :

Pour la classe de CM2 lors d'une sortie vélo, par exemple, ils établiront un menu avec différents produits (sandwichs différents, fruits et autre produits) ne présentant aucun emballage. Le repas sera préparé par l'équipe de la cantine, sous le mode suivant : 1 entrée, un plat et un dessert. Les familles seront mises à contribution en préparant des boîtes afin de transporter le repas.

Ce projet déjà prévu l'année dernière n'avait pas pu être initié.

d) Questions diverses et idées à mettre en œuvre :

- a. Retravailler la présentation du menu : en effet les produits cuisinés de A à Z par l'équipe de la cantine (fait maison) ne sont pas assez mis en avant ; il est donc décidé d'utiliser la couleur rose comme couleur de police d'écriture.
- b. Nous allons mettre en œuvre 2 types de repas à thème :
 - i. 1 repas Saveurs du monde, repas comprenant des plats typiques de pays étrangers
 - ii. 1 repas « Nos régions ont du talent », repas comprenant des spécialités régionales françaises.

Bien sûr tous ces repas seront fabriqués par Bruno et Valérie avec des produits frais et du territoire.

La réunion est clôturée à 19h00.