



LE LANDREAU

**Compte-rendu du  
Comité de restauration scolaire  
Du 21 novembre 2022**

### **Présents**

ARMONYS RESTAURATION : Alain FERREIRA (responsable secteur), Philippe JOUENNE (Chef de cuisine), Michelle DRONET (Responsable restaurant la Chapelle-Heulin)

SERVICES MUNICIPAUX LE LANDREAU : Hervé BELLANGER (responsable enfance jeunesse), Stéphanie CASSIN (directrice Pôle Enfance), Marylène LE THIEC (animatrice RS)

SERVICES MUNICIPAUX LA CHAPELLE HEULIN : Marianick GROLLEAU (responsable enfance jeunesse)

ELUS MUNICIPAUX LE LANDREAU : Richard ANTIER, Jacques ROUZINEAU, Patricia TERRIEN

ELUS MUNICIPAUX LA CHAPELLE HEULIN : Davy CHATILLON (adjoint enfance jeunesse)

PARENTS ELEVES LE LANDREAU : Méline ZORZI, Gabrielle ASSELIN

PARENTS ELEVES LCH : Mme BODELOCHE

### **Excusé(es)**

---

#### **1. LECTURE DE LA PERIODE SEPTEMBRE 2022/NOVEMBRE 2022**

ARMONYS a fourni les données chiffrées de la période en cours :

- 50% de produits qualitatifs dont 31% de bio
- 19% de local
- 80% de produits frais

ARMONYS s'engage à nous informer des provenances de chaque produit (bio ou label qualité) et un tableau de suivi trimestriel de la répartition des produits

Des problèmes d'approvisionnements viennent impacter la composition des menus pour certains produits (lentilles corail, riz, pâtes, maïs, bœuf...)

- Habituellement, 7 à 8% de produits en rupture
- 30 à 40% aujourd'hui

#### **2. NOUVEAUX FOURNISSEURS**

ARMONYS a élargi ses fournisseurs :

- Jardin d'Esia en légumes bio (La Chapelle Heulin)
- La ferme de la Mottière en légumes bio (La Chapelle Heulin)
- La ferme de la Divatte en produits laitiers
- La ferme du Vigneau en volailles
- Les Coteaux Nantais en pommes et poires bio

### **3. RETOURS DES SERVICES sur la période concernée**

Pour Le Landreau, les enfants sont servis à table et cette organisation ne permet pas à chaque enfant de se servir correctement. Une autre organisation à l'assiette est prévue. Globalement, les retours sont positifs sur la qualité et la quantité. Les repas sont copieux. Le Landreau suggère qu'un jus de fruit bio et local puisse être servi parfois dans le cadre des repas à thème ou de Noël (ex : jus de raisin local).

Certains enfants aimeraient avoir plus de pain. Des suggestions libres ont été faites par les enfants suite à des échanges avec leurs animateurs (feuille en pièce jointe fournie par Hervé Bellanger).

Les anniversaires sont très appréciés.

Pour La Chapelle Heulin : les retours sont très positifs autant sur la qualité que la quantité. Les anniversaires sont très appréciés.

Certains parents souhaiteraient que l'enfant puisse avoir plus de légumes s'il ne mange pas de viande. Les parents notent une amélioration de la qualité par rapport à l'ancien prestataire et des menus plus variés.

Certains CM2 souhaiteraient avoir plus de quantité (problème qui sera peut-être résolu avec le service à l'assiette ?)

### **4. REPAS A THEME**

1 repas à thème est prévu par chaque cession de menus. La thématique nord de la France a permis aux enfants de déguster une quiche au maroilles avec des chicons.

Le prochain repas thématique prévu est l'Alsace.

### **5. LES PESEES ANTI GASPILLAGE**

Les pesées anti-gaspillage vont être mises en place dès janvier 2023. Un graphique permettra aux enfants de visualiser les quantités jetées.

### **6. MATERIEL ET CIRCULATION**

Le Landreau connaît des problèmes de circulation liés à l'approvisionnements par camion. Une organisation est prévue en interne.

Les inventaires ont été refaits. Problème de dimensionnement d'un chariot four qui devrait être réglé.

**Prochain comité de suivi le LUNDI 23 JANVIER 2023 à 19h15 au restaurant municipal du Landreau**

# LE LANDREAUX

## Petit sondage pause méridienne CM1/CM2

	--	-	+	++
<b>copieux</b>		2	24	30
<b>qualité</b>		2	26	27

### Une dizaine d'enfants indécis

#### les repas gourmandises les plus représentatifs:

- Feuilletés au fromage
- burgers
- pâte à la bolognaise
- frites
- pizzas
- lentilles
- riz
- le pâté
- saucisses
- mousses au chocolat
- gâteau d'anniversaire
- poissons panés
- semoule/couscous
- hachis parmentier
- chili con carne
- quiches
- cordons bleus

#### les repas les moins aimés à + de 50 %

- **le poisson**
- soupe
- purée de légumes
- œufs durs
- céleri
- choux
- radis
- champignons
- épinards sans béchamel
- brocoli sans sauce
- les mélanges
- les entrées
- trop de sel ou pas assez
- les fromages forts

#### les envies à + de 50 %

- donuts
- cornets de glace
- lasagnes
- pop corn

- gaufres
- brioche
- boire autre chose que de l'eau
- nuggets

## suggestions libres

- les bons souvenirs à la majorité: les repas à thèmes
- « **quand on aime, on pense jamais en avoir assez** » (exemples : burger, part de quiche, pâtes à la carbonara, pizza, frites, gâteau d'anniversaire, salade de fruits, œufs mayo, boulettes de viande (envie de 2 ou 3 fois))
- à la maison 50 % ont des plats proposés et d'autres choix, 20 % ont des plats imposés (dessert si ils n'aiment pas ... plutôt des fruits), 30 % je fais mon choix ou dans une liste
- quoi qu'il en soit « je dois goûter » dans la majorité des cas à la maison, « c'est la même chose à la cantine sauf que je n'ai pas d'autres propositions si je n'aime pas »
- « je trouve que les enfants ne partagent pas » avis de la majorité des enfants interrogés quand le service est au plat
- « j'ai besoin de plus de temps pour manger » à plus de 70 %
- « on veut davantage de récréation » à plus de 80 %
- on n'aime pas que le poisson soit réservé qu'au vendredi et pour nous c'est le plat qu'on aime le moins et on en mange pas à la maison à 60 %, sauf du poisson pané
- les pâtes sont plus fermes et c'est un régal depuis la rentrée
- « on a jamais mangé de sardines »
- menus végétariens + de 50% n'aiment pas
- on est trop content que la cantine organise des anniversaires
- à la maison on mange peu ou pas d'entrées sauf l'été pour 70 % des enfants
- au retour de l'école j'ai très très faim même si j'ai bien mangé à la cantine dans la grande majorité des enfants et puis « c'est sucré »
- quand l'enfant n'aime pas, pour la majorité ils n'en mangent pas à la maison
- on veut de la musique en mangeant
- je peux me bloquer à goûter si je vois un élément dans le plat que je n'aime pas pour 30 % des enfants
- j'aime que le fromage et la sauce soient à part des plats car je n'aime pas ça pour 40 % des enfants
- 3 enfants ont déclaré n'avoir presque rien mangé sur 1 ou 2 repas depuis la rentrée car ils n'aimaient aucun des plats
- 2 enfants ne veulent pas manger de viande
- une vingtaine d'enfants sont des petits mangeurs ou des gros mangeurs
- un bon 1/3 des CM1 et CM2 souhaitent davantage de pain
- le pain BIO reste une découverte moins appréciée jusqu'en CE2 (équilibré le dosage du pan)

## Conclusion :

découverte par petit groupe de la culture alimentaire de chacun dans sa famille.