**Compte rendu de la commission des menus du 4 octobre 2012**

\* Pour le goûter : Mme BEAUVALLET (la diététicienne) était employée jusqu'à présent pour élaborer uniquement les menus, mais cette mission supplémentaire a été mise au budget 2013 et devrait être accepté par la mairie. La diététicienne, elle, est OK pour s'en occuper.

\* Pour le problème des plats pas assez chaud, c'est visiblement surtout que les enfants mettent du temps à discuter et à s'installer, donc.....

\* Les problèmes de rab qui ne sont pas accepter pour ceux du 1er service, c'est que les proportions sont faites au plus juste et donc s'ils servent du rab il risque de ne plus rien y avoir pour le 3ème service !

\* Le manque de sauce dans certains plats, notamment quand il y a du riz, a été abordé. Ils vont donc en mettre de côté pour les enfants qui en souhaitent.

\* Pour l'histoire des protéines : la diététicienne nous a expliqué qu'il faut 80g de protéines pour des enfants de primaire par repas, à privilégier sur le repas du midi, et toutes protéines confondues (viandes rouges, viandes blanches, oeufs, jambon, abats), et que c'est pour la viande rouge qu'il n'en faut que 2 à 3 fois par semaine dans l'idéal. Le grammage des protéines étant réparti sur tous le menu.

\* Pour la semaine du goût, le fait que ce soit les enfants qui donnent leurs recettes a eu son petit succès. Environ 100 enfants de primaire ont participé. Il s'agissait à 80% de recettes de dessert !!!!!!! Les recettes sélectionnées ont été choisie en fonction du risque allergique, de la possibilité du matériel en cuisine et de la répétition des souhaits.

\* Lecture des menus de Novembre & Décembre avec quelques modifications.

\* Le menu de Noel se fera le lundi 17 décembre.