

## **Commission de Restauration Scolaire du Lycée Chateaubriand** **Compte Rendu de réunion du 14 décembre 2021**

### **Sont présents :**

Michel Carré, Président commission et Secrétaire Général  
Giuseppina Pelini, responsable cantine Strohl-Fern  
Concetta Anastasio, titulaire commission cantine APE  
Ilaria Vigorelli, titulaire commission cantine APE  
Luisa Cruz, titulaire commission cantine APE  
Carola Maggiora Vergano, suppléante commission cantine UPEL  
Viola Cattaneo, titulaire commission cantine UPEL  
Antonia Di Raimo, élève, Conseil de la Vie Collégienne, 5e2  
Nadim Assaad, infirmier  
Anna Esposito, EP  
Salvatore Donnarumma, EP

### **Sont absents et excusés :**

Richard Teissonnière : Directeur de l'école primaire

### **Différents points abordés :**

1. Validation et adoption du compte rendu de la dernière réunion du 18 et 20 octobre 2021 et validation du format du compte rendu pour les réunions.
2. Validation des propositions de menus du mois de janvier et février 2022.
3. Information et échange concernant l'inspection de l'ASL.

### *Sommaire*

Cette réunion a été l'occasion d'échanger sur les modes de communication avec les parents à l'avenir et sur la manière de gérer l'information qui doit être transmise aux familles.

Les menus des mois de janvier et février 2022 ont été discutés et validés ; grâce aussi à l'intervention de la nutritionniste Elisabetta Bernardi - qui a participé à distance.

Il y a eu des mises à jour sur les contrôles et inspections effectués par l'ASL (à la fois à l'école et dans les cuisines centrales du prestataire), après une plainte déposée par un groupe de parents indépendants.

### **1. Validation et adoption du compte rendu de la dernière réunion du 18 et 20 octobre 2021 et validation du format du compte rendu pour les réunions.**

Au début de la séance, la Commission nomme un secrétaire, membre d'une des deux associations de Parents d'élèves (qui prend les notes et rédige le compte rendu).

Un changement de secrétaire est requis à chaque réunion, choisi à tour de rôle entre les deux associations.

Le compte rendu de la dernière réunion du 18 et 20 octobre 2021 est accepté et validé.

*APE (Luisa) demande si les comptes rendus peuvent être publiés ou transmis aux familles.*

*M. Carré répond que cela peut être discuté et qu'il faut établir des règles. Les associations peuvent donner des informations, mais en général c'est le Chef d'établissement qui doit communiquer aux familles.*

*APE (Ilaria) demande si, en communiquant aux familles, on peut aussi expliquer le fonctionnement du service des repas (par exemple, beaucoup de parents ne savent pas qu'il y a la fourniture en liaison froide) ou donner les infos sur les inspections ASL.*

*Les membres des associations s'accordent à dire qu'il y a une méconnaissance généralisée et que l'école devrait communiquer davantage.*

*M. Carré dit que L'APE fait déjà un excellent travail de communication à travers son blog. Il faut trouver les bons vecteurs pour communiquer.*

APE (Ilaria) demande si les associations peuvent aider l'école à atténuer les mauvaises informations qui circulent en ce moment parmi les parents.

M. Carré répond que la communication correcte est toujours utile.

APE (Luisa) demande s'il est possible de créer une adresse e-mail de la Commission, à laquelle les parents peuvent écrire directement. Il est donc discuté qui doit répondre aux e-mails des parents. Luisa dit qu'au cas où, la nutritionniste Elisabetta Bernardi devrait répondre d'un point de vue nutritionnel.

UPEL (Viola) demande (puisque la nutritionniste n'est pas en ce moment encore présente à la réunion), si elle a été préalablement informée et si elle accepte une telle mission.

M. Carré dit que c'est une question de légitimité : prudence à confier une responsabilité à une personne externe ; c'est important de communiquer mais ce moyen n'est pas le meilleur. D'un point de vue nutritionnel, le menu peut être parfait, mais il peut y avoir d'autres choses / discussions qui émergent et il faut réfléchir à la façon de les aborder.

APE (Luisa) revient sur le fait que l'avis de la nutritionniste est important pour les parents.

M. Carré est d'accord. Cependant, il ajoute que s'il est important de faire de la pédagogie sur la restauration, il est également important d'avoir, par exemple, le point de vue des élèves (exemple de sujet à traiter lors de la communication avec les parents).

UPEL (Carola) propose à ce sujet des questionnaires de satisfaction pour les élèves.

## **2. Validation des propositions de menus du mois de janvier et février 2022**

### **Semaine 10/14 Janvier 2022 :**

Lundi : UPEL (Carola) demande si la sauce tomate est bio. EP (Salvatore) répond que non ce sont des tomates pelées (pelati) non bio.

Légumes ajoutés : brocolis gratinés

Mardi : UPEL (Carola) demande à Elisabetta Bernardi si la viande et les légumes perdent leurs valeurs nutritionnelles dans le bouillon. Elisabetta répond que non : 80% des protéines et des sels minéraux restent. Mme Pelini ajoute que de toute façon la viande et les légumes sont cuits dans le bouillon et s'ils ne sont pas offerts aux élèves, c'est du gaspillage.

Mercredi : UPEL (Carola) demande à Elisabetta Bernardi si le risotto et la quiche (ricotta et épinards) proposés ensemble sont trop riches en glucides. Elisabetta répond que comme c'est le jour végétarien, il est préférable de laisser la quiche et le riz ensemble, elle ajoute que les directives disent que 60 % des calories doivent provenir des glucides.

EP (Anna Esposito) demande d'ajouter les carottes à la quiche, mais la Commission préfère maintenir quiche simple avec ricotta et épinards.

Jeudi : Mme Pelini nous informe que les élèves ont beaucoup aimé la crème de légumineuses.

Proposition de viande pour la pizzaiola : « straccetti » de veau ou bœuf.

Vendredi : Retour positif des élèves qui ont apprécié la plie ; UPEL (Viola) demande d'éliminer le persil.

### **Semaine 17/21 janvier 2022**

Jeudi et lundi sont inversés pour garder la tradition romaine des « gnocchis du jeudi ».

Lundi : APE propose la « pasta pasticciata » sans viande car il y a le hamburger. EP explique que la « pasta pasticciata » sans viande est une version différente avec sauce tomate et béchamel. Approuvé.

Mardi : Mme Pelini informe la commission que le riz rouge a été un succès parmi les élèves. UPEL (Carola) demande à Elisabetta Bernardi si les petits pois peuvent être considérés des légumes, puisqu'ils font partie des légumineuses. Elisabetta répond qu'ils sont tout à fait considérés comme des légumes (ortaggi) et sont un plat d'accompagnement.

Mercredi : Tous d'accord sur la crème de haricots avec pâtes bio ; les deux associations ne sont pas d'accord sur la proposition du thon en conserve. Il faut trouver une alternative, finalement EP propose du Thon au naturel

qui sera mis dans l'huile (Olio EVO) dans la cuisine centrale le jour avant. Elisabetta ajoute que le thon doit être de bonne qualité.

Jeudi : UPEL (Carola) demande de proposer les gnocchis qu'aux grands élèves (à partir du CE 1 ; pour éviter les problèmes d'étouffement) – la Commission concorde et pour les petits il y aura des « gnocchetti sardi ». La « tagliata di frittata » est approuvée par la commission, mais après dégustation du plat (24h avant il faut demander à EP de nous préparer le plat pour dégustation).

Vendredi : Pizza approuvée à l'unanimité ; avec élimination du pain ce jour-là. UPEL (Carola) demande que la mozzarella soit coupée sur place pour les plus petits.

### **Semaine 24/28 janvier 2022**

Lundi : Antonia (élève, CVC) donne un retour des élèves qui vont sûrement apprécier la « pastina in brodo ». EP (Salvatore) nous informe que leurs fournisseurs ne sont pas en mesure d'assurer de grandes quantités de saumon. Poisson en remplacement ? Mme Pelini : « attention aux menus trop rigides, les élèves aiment le poisson pané ». La commission approuve le *funny fish* (« filetto di merluzzo panato presentato in forme divertenti »).

Mardi : remplacer la saucisse par « spezzatino di vitello ».

Mercredi : approuvé

Jeudi : Morceaux de poulet gratinés (Antonia nous dit que les élèves aiment beaucoup) à la place du poulet au four.

Vendredi : Raviolis huile et parmesan, sans sauce tomate

### **Semaine 31 janvier/4 février 2022**

Lundi, mardi, mercredi : approuvés.

Jeudi : Boulettes de bœuf à la sauce tomate à la place du hamburger.

Vendredi : Raviolis de ricotta et épinards approuvés.

### **Semaine 7/11 février 2022**

Lundi : à la place de la saucisse les petits (maternelle et CP) auront boulettes de viande de porc.

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi : approuvés.

### **Semaine 14/18 février 2022**

Lundi, mardi : approuvés.

Mercredi : Pates au saumon.

Jeudi : Menu CVC pour fêter le carnaval.

### **Semaine 21/25 février 2022**

Lundi et mardi : approuvés.

## **3. Information et échange concernant l'inspection de l'ASL.**

*M. Carré informe la commission que l'ASL a effectué deux visites : le 26 novembre et le 13 décembre. Lors de la première visite, les inspecteurs ont vérifié les locaux du réfectoire. Lors de la deuxième visite, les mêmes inspecteurs ont contrôlé les denrées alimentaires.*

EP (Salvatore Donnarumma) informe la commission que deux contrôles ont également été effectués dans l'usine où se trouvent les cuisines centrales de la société EP, à Vetralla. Ces inspections sanitaires ont eu lieu suite à la plainte de certains « utenti » (=parents, utilisateurs du service). Trois inspecteurs ont vérifié les caractéristiques des aliments et leur mode de préparation. EP (Salvatore) ajoute que c'est la première fois que l'entreprise reçoit une inspection sanitaire suite à une notification de parents.

EP (Salvatore) signale que la société possède toutes les certifications requises pour participer aux appels d'offres européens (qui peuvent être consultées), et précise que l'ASL de Viterbo a tout approuvé et a maintenant choisi EP comme centre audit provincial. EP (Salvatore) précise que l'ASL n'a rien trouvé pendant ses contrôles.

APE (Ilaria) demande si EP peut faire un communiqué. Luisa ajoute qu'il est important de discuter au sein de la commission cantine : en tant que membres de la commission, nous avons une responsabilité envers la communauté scolaire et nous devons nous confronter en commission avant d'agir.

UPEL (Viola) précise que ce sont des parents indépendants qui ont déclenché le signalement et la plainte. On revient donc forcément au point abordé en début de la réunion : problèmes liés à la communication ; parents qui ne savent pas comment fonctionne la commission cantine, mais qui ont le droit de comprendre et d'être informés.

EP (Salvatore) dit que l'ASL peut à son tour dénoncer pour "alarme infondée", en cas de nouvelle plainte qui s'avèrerait sans fondement. Il ajoute qu'il est heureux que ces plaintes aient conduit à une plus grande collaboration au sein de la commission cantine et que la EP a toujours accepté bien volontiers les demandes de modifications de menus, lors des réunions.

Mme Pelini dit que c'est important de venir voir le service de restauration et comment se passe la journée à la cantine ; elle ajoute que l'école n'a rien à cacher : tous les parents peuvent venir en achetant le ticket le mercredi matin tous les 15 jours à Strohl-Fern, ou à Patrizi tous les jours auprès de l'Agent Comptable Mme Cassan-Fayard.

APE (Ilaria) demande s'il est possible d'impliquer (en payant le ticket) les enseignants à manger à la cantine pour qu'ils puissent en suite parler d'éducation alimentaire avec les enfants. Luisa ajoute que l'éducation alimentaire est très importante et qu'il faudrait avoir en commission un représentant du personnel de l'enseignement au niveau de la maternelle, du primaire et du secondaire afin de discuter avec eux comment améliorer la coordination nécessaire entre l'éducation alimentaire dans le cadre du programme éducatif et le rôle éducatif que doit avoir la cantine.

M. Carré répond que le responsable est le Directeur des classes primaires, qui fait partie de la commission, et qui est le relais de tous les niveaux. APE considère néanmoins qu'il est important d'augmenter la présence des professeurs à l'heure du déjeuner afin de renforcer l'aspect « éducation nutritionnelle ». Par ailleurs, APE (Luisa) regrette aussi que les élèves de l'école primaire ne soient pas représentés dans cette commission. En ce sens, APE présentera des demandes de modifications au règlement quant à la composition de cette dernière.

En conclusion de réunion Mme Pelini ajoute qu'elle fait effectuer des contrôles réguliers tous les mois et que tous les rapports ASL sont consultables dans son bureau.

Les fiches de tous les produits alimentaires fournis à la cantine par EP sont également disponibles et consultables.

UPEL demande s'il est possible d'ajouter plus de menus hebdomadaires sur le site internet de l'école afin que les parents puissent organiser les semaines et que les « jours végétariens » soient mieux signalés (en vert).

Points à approfondir lors de la prochaine réunion :

Proposition APE pour la modification du règlement de la Commission (pour avoir des professeurs et représentants des élèves du primaire en commission).