

## Annexe 2

### **Bilan de la réunion avec David Régnier, chef de la restauration et des élèves de la classe de CM2 (Alice, Stella, Jeyna, Evan, Mattéo et Johan) le mardi 18 janvier 2022.**

David réexplique aux élèves qu'il a des obligations à respecter, des contraintes dans son métier :

- Une obligation de respecter les règles d'hygiène
- Une obligation de menus équilibrés (1 féculent, 1 protéine animale ou végétale, 1 légume cuit ou cru et 1 produit laitier)
- Une obligation de se procurer des aliments en circuit court (à moins de 100km)
- Des contraintes de livraison (2 fois par semaine)
- Des contraintes de coût : il doit calculer au plus juste les prix, il profite au maximum des promotions
- Des contraintes de fonctionnement (aux Catalpas, on ne peut pas cuire, on ne peut que maintenir au chaud)
- Des contraintes de temps : il ne peut pas se décider à 9h de ce qu'il va préparer à manger ! Il faut du temps pour préparer à manger pour les 500 élèves de Villemandeur

Les conséquences de ces obligations et contraintes sont directement visibles pour les usagers du restaurant scolaire.

Les menus sont prévus pour 7 semaines, mais vont varier en fonction des problèmes qui surviennent, en fonction des promotions, en fonction des événements imprévus...

David a justement apporté la grille prévue pour la période entre Mars et Mai. Il a pris le temps d'expliquer les plats dont les plats n'étaient pas connus pour les élèves.

Il précise que les biscuits ou gâteaux sont fait « maison », ils sont souvent servis le mardi car la préparation commence le lundi. C'est pour ça qu'il y a souvent un fruit le lundi ou le jeudi.

Il entend parfois les élèves dire « ce n'est pas bon, ce n'est pas appétissant »

Il explique : « ce que tu aimes n'est pas forcément au goût de ton camarade, et ce n'est pas parce que tu n'aimes pas que ce n'est pas bon ! »

Par exemple, autour de la table, aujourd'hui, 2 élèves sur 6 disent aimer les rillettes de sardines, il envisagera donc plutôt de servir des rillettes de poulet, de thon. Un seul aime le chou rouge ou le chou « blanc », il en propose donc très rarement...

Il rappelle que tout est une histoire de goût(s)...

Il a ensuite pris en note les suggestions des élèves et expliqué en même temps ce qui pouvait être envisagé ou pas et surtout pourquoi...

Rougail saucisse	C'est possible avec des épices modérées
Frites de patates douces	Ce n'est pas possible, problème lié à la cuisson (mollesse)
Potatoes	C'est possible, mais problème des épices
Pommes duchesses	C'est possible, il y en a eu en décembre
Escargots	Ce n'est pas possible, problème lié au coût .... Et au goût !
Œuf dur	C'est possible
Œuf à la coque, omelette	Ce n'est pas possible, problème lié à la cuisson
Croque -Monsieur	C'est possible, mais demande beaucoup de temps de préparation
Steak haché	Ce n'est pas possible, problème de cuisson. Le rosbif froid est envisageable
Pâtes carbonara	C'est possible
Quiche lorraine	C'est possible
Crêpes	C'est possible et c'est prévu
Nuggets	C'est possible
Crevettes cuites	Ce n'est pas possible, problème lié au coût
Hamburger	Ce n'est pas possible, problème lié à la cuisson (viande trop cuite) et au temps de préparation
Riz cantonnais	C'est possible
Mimolette	C'est possible
Bacon	Ce n'est pas possible, problème lié à la cuisson
Pain à l'ail, tartines	Ce n'est pas possible, problème lié au temps de préparation
Marrons cuits	C'est possible
Fromage blanc avec des brisures de spéculos	C'est possible
Rocamadour au miel	Ce n'est pas possible, problème de coût, mais un pané de chèvre c'est possible
Des verrines	Ce n'est pas possible, problème de temps de préparation
...	...

La question des menus à thème est aussi évoquée. Il y a déjà des menus végétariens (c'est une obligation d'en proposer un par semaine au moins dans toutes les cantines depuis novembre 2019), un menu du nouvel an chinois est prévu, on peut envisager un menu montagnard....

David explique que le pain est acheté aux trois boulangeries de Villemandeur.

Les corbeilles de pain ont été supprimées depuis le début de la crise sanitaire.

Les déchets sont recyclés au Buisson car il y a un composteur. On pourrait tout à fait envisager un aux Catalpas.

Cette rencontre a été très intéressante pour les élèves, qui ont appris beaucoup de choses sur le fonctionnement de la restauration scolaire (de la préparation des menus au à la préparation des plats). David a aussi beaucoup appris, il a apprécié la diversité dans les propositions des élèves.

Nous sommes tous d'accord pour renouveler ce rendez-vous.