

Commission menus de la cantine scolaire

DATE	mercredi 14/10/2026
LIEU	École Robert-Desnos
OBJET	Révision et amélioration des menus scolaires pour une alimentation plus équilibrée et adaptée aux enfants
PARTICIPANTS	Mme Pintado, directrice de l'école ; Mme Nathalie Abidi, administration de l'école ; le prestataire de restauration Newrest ; Sinda Aouini Mestiri, représentante des parents d'élèves de la LIPE ; une représentante de l'APEESFT

Lors de la réunion de la commission menus, nous avons travaillé avec l'école et le prestataire de restauration Newrest. L'objectif était de revoir les menus proposés aux élèves et de définir les améliorations nécessaires pour que l'alimentation soit plus équilibrée, plus variée et mieux appréciée des enfants.

Les échanges ont fait ressortir plusieurs axes d'amélioration. Ils tiennent compte des besoins nutritionnels des enfants, de la qualité des repas et de la réduction du gaspillage alimentaire.

1. Équilibre nutritionnel et composition des repas

- Augmentation de la part des protéines dans les repas. Les menus indiqueront les grammages de protéines prévus, pour mieux évaluer les apports proposés aux enfants.
- Réduction, voire suppression, des plats trop riches en crème, au profit de préparations plus légères et plus équilibrées.
- Présence accrue des épinards dans les préparations.
- Davantage de légumes intégrés aux sauces et aux plats cuisinés, pour que les enfants les mangent plus facilement.
- Suppression des légumes simplement sautés ou servis trop secs. Les élèves les mangent peu : ils remplissent les assiettes et augmentent le gaspillage.

2. Amélioration des desserts et diversification des fruits

Plusieurs modifications ont été envisagées pour proposer des desserts plus variés et de meilleure qualité nutritionnelle :

- Suppression de la Danette des menus habituels. Elle sera maintenue exceptionnellement les deux premiers jours de la prochaine rentrée scolaire, puis remplacée par des yaourts aux fruits.
- Fruits proposés plus souvent au dessert, en veillant à leur variété et à leur qualité.
- Introduction de jus d'orange frais et d'autres jus de fruits frais dans les menus, lorsque c'est possible.
- Remplacement des pâtisseries habituelles par des cookies moins sucrés.

3. Diversification des accompagnements et des plats

Il a également été convenu de diversifier davantage les accompagnements et les préparations :

- Ajout de féculents variés, notamment du boulgour.
- Soupes et légumes plus fréquents dans les menus.

- Lasagnes plus souvent au menu : les élèves les apprécient particulièrement, davantage que le gratin dauphinois, qui sera proposé moins souvent.

L'objectif est de proposer des repas plus équilibrés, plus variés et mieux adaptés aux préférences des élèves, pour qu'ils mangent mieux et gaspillent moins.

4. Menus événementiels

Il a également été convenu de préparer un menu spécial de Noël. Il offrira aux enfants un repas festif, sans négliger l'équilibre alimentaire et la qualité des produits.

5. Transparence sur l'origine des produits

Pour renforcer la transparence et mieux informer les familles sur la qualité des aliments servis, il a été demandé que les menus précisent davantage l'origine des produits, notamment :

- l'origine des fruits, par exemple les clémentines d'Espagne ;
- la provenance du poulet, notamment celui de la marque Mazraa ;
- la provenance des viandes, notamment celles fournies par Abidi.

L'objectif est d'améliorer la traçabilité des produits et de donner aux familles plus de visibilité sur l'approvisionnement de la cantine.

6. Application Newrest dédiée aux parents

Newrest a développé une application qui permet aux parents de consulter en temps réel les menus de la cantine et de transmettre leurs remarques, doléances et suggestions d'amélioration sur les repas et sur l'appréciation qu'en ont les enfants.

7. Visites inopinées mensuelles

Des visites inopinées sont mises en place chaque mois. Elles seront assurées à chaque fois par un représentant différent, pour garantir le suivi.

8. Suivi et mise en œuvre

Ces différents points ont été abordés en collaboration entre l'école, Newrest et les représentants des parents. La mise en œuvre des modifications sera suivie lors de la prochaine révision des menus. Il s'agira de vérifier qu'elles sont effectivement appliquées et d'évaluer leur effet sur la qualité des repas et le gaspillage alimentaire.

Une attention particulière sera portée aux retours des enfants et à ce qu'ils mangent réellement.

Conclusion

Cette réunion marque une étape importante dans l'amélioration continue de la restauration scolaire. Les échanges ont permis de définir plusieurs pistes concrètes pour des repas plus équilibrés, plus variés, moins gras et mieux adaptés aux habitudes alimentaires des enfants.

Il faudra suivre ces engagements de près pour que les changements annoncés se retrouvent concrètement dans les assiettes des enfants.