



Compte-rendu de la Commission Restauration Scolaire du 10 avril 2026 en Mairie

En présence de :

Valérie Marais (cheffe de restauration scolaire), Romain Poulet (nouveau chef de secteur Newrest pour notre école) et de Pierre Mazoyer (responsable de secteur Newrest),

de Pascal Delaporte, Marie Lesobre, Bénédicte Gouel et Linda Turcq (élus),

de Marine Démoissy, Alexandra Houel et Aurélie Beuvin (représentantes des parents d'élèves),

et de Sandy Debailleul (ATSEM à l'école).

Excusées : Fatiha Zaïa et Manelle Zilaf (élues).

1) Les menus

L'ensemble des menus des mois de fin avril 2026 à octobre 2026 a été validé par la Commission Restauration Scolaire. Ces menus sont publiés sur le site web de la mairie (Enfance et jeunesse => Les menus à l'école) via le QRCode présent sur le site.

Suite à la demande des parents d'élèves, les menus classiques (sans passer par le QRCode) seront aussi de nouveau publiés sur le site internet de la mairie à l'emplacement habituel (Enfance et jeunesse => Les menus à l'école). Les familles auront donc, dès la rentrée des vacances d'avril, deux solutions pour suivre les menus : en consultant les menus hebdomadaires ou en utilisant le QRCode.

Pour rappel, sur les menus hebdomadaires, vous pouvez identifier les dates des repas intergénérationnels (qui sont proposés une fois par semaine, le mardi ou le jeudi) par une case jaune en haut du menu.

Le rythme des repas bio et végétariens reste le même pour cette fin d'année scolaire : un repas végétarien par semaine et un repas bio toutes les deux semaines. Le jour de ces repas n'est pas fixe pour permettre aux enfants mangeant ponctuellement à la cantine d'y avoir accès aussi. Idem pour le poisson qui n'est pas sur un jour fixe.

Des menus "zéro gaspi" (avant chaque période de vacances et longues périodes de ponts) continuent d'être programmés. Ce sera le cas sur les semaines du 11 au 15 mai 2026, du 29 juin au 3 juillet 2026 et du 12 au 16 octobre 2026.

Depuis début avril, le melon et la pastèque (que les enfants adorent) sont de nouveau proposés régulièrement au menu en entrée comme en dessert. Madame Marais essayant de privilégier les fruits et légumes de saison, tout en s'adaptant aux conditions météorologiques.

2) Les menus « surprises »

Pour cette fin d'année scolaire, les repas "surprises" se poursuivent sur le thème des "menus du monde".

- Le jeudi 30 avril 2026, les enfants goûteront un menu italien (salade de tomates, escalope milanaise, torti, fromage, tiramisu).
- Le jeudi 18 juin 2026, les enfants voyageront avec un menu venu de Grèce (concombre tzatziki, moussaka, salade verte, yaourt à la grecque avec des noix).
- Le jeudi 25 juin 2026, place au buffet de fin d'année scolaire que les enfants attendent avec impatience.

3) Menus adaptés

Pour répondre aux questions des parents d'élèves, **lorsque le menu comporte du porc, des plats de substitution sont prévus** par Madame Marais pour les enfants concernés et dont les parents se sont fait connaître en mairie.

4) Absences

Pour rappel, l'appel pour les élèves présents à la cantine se déroule dans les classes le matin vers 9h. **Il n'est donc pas possible d'accueillir le midi des enfants arrivant à 11h ou 12h à l'école lorsque la mairie n'est pas informée de l'arrivée tardive de l'enfant.** En effet, dès 9h30 du matin au plus tard, Madame Marais prépare les repas du jour en fonction du nombre exact d'enfants. Ces arrivées tardives et non prévues déstabilisent donc l'organisation de la cantine.

Lorsque votre enfant est absent de la cantine pour raisons médicales ou autres, merci d'avertir **l'école ET la mairie au plus tôt** (pour faciliter les commandes de Madame Marais et limiter le gaspillage alimentaire). Pour rappel, **le certificat médical n'est plus obligatoire en mairie pour justifier l'absence de votre enfant pour raisons médicales.**

Le jour même de l'absence, merci de prévenir la mairie avant 9h du matin.

Si la raison de **l'absence** à la cantine est prévue en amont et **s'étale sur plusieurs jours** (vacances...), merci de le signaler en mairie le plus tôt possible. Et ce, au maximum HUIT jours avant l'absence de votre enfant, faute de quoi le repas à la cantine vous sera facturé.

5) Possibilités de se servir plusieurs fois

Certains parents ont fait remonter le sentiment que leurs enfants ne mangeaient pas assez à la cantine et avaient faim le soir en rentrant de l'école. Pour information, les élèves de la classe de maternelle sont servis lors d'un premier service à l'assiette avec les aliments déjà coupés et positionnés dans leur assiette.

L'assiette comportant trois compartiments est adaptée pour les petits et permet de leur présenter trois aliments, l'entrée et le plat. Les quantités sont adaptées à l'âge des enfants de maternelle, mais chaque enfant peut demander à être servi de nouveau s'il a encore faim. Le fromage/laitage et le dessert sont servis individuellement.

Les élèves de primaire mangent lors d'un deuxième service. Ils sont servis à la table (chaque enfant ayant sa place attribuée) avec un plat adapté en quantité au nombre d'enfants présents à chaque table. Donc, pour l'entrée et le plat principal, les plats sont déposés en centre de table et les enfants peuvent se servir dans les plats en prenant la portion désirée, puis se servir de nouveau s'ils le souhaitent. De plus, si une table n'a pas terminé son plat et qu'une autre table souhaite se servir de nouveau, il est possible de le faire et les enfants le savent parfaitement. D'ailleurs, ils le font allégrement lorsqu'il y a des frites ! Le fromage/laitage et le dessert sont prévus en portions individuelles et ce sont les enfants qui vont se servir eux mêmes sur une table dédiée. Cependant, il est important de préciser que, lorsque les repas se déroulent dans le calme, les enfants prennent plus le temps de manger.

6) Gaspillage alimentaire

Pour rappel, les quantités de nourriture sont prévues en termes de grammages par la nutritionniste de Newrest et adaptées à l'âge des enfants. De plus, Madame Marais jette malheureusement tous les jours de la nourriture. Donc, merci de (re)passer le message aux enfants qu'ils peuvent se resservir s'ils ont encore faim.

En outre, pour tenter de lutter contre le gaspillage alimentaire conséquent, Madame Marais tente une solution qui se révèle pour le moment intéressante : proposer les légumes en entrée (haricots à la vinaigrette par exemple) et favoriser les féculents en plat.

7) Repas des maternelles

La fourchette a été retirée aux enfants de la classe de maternelle (qui avaient des gestes trop brusques et risquaient de se blesser ou de blesser leurs camarades). Ils mangent donc avec une cuillère, leur nourriture étant servie coupée en petits morceaux et dans les assiettes qui sont déjà servies lorsqu'ils arrivent à la cantine.

Le couteau adapté aux petits et la fourchette vont être introduits dans les prochaines semaines pour les élèves de grande section afin de les préparer progressivement au CP. Nous vous remercions de continuer cet apprentissage avec eux pendant les grandes vacances.

Très chaleureusement,
Marie Lesobre, adjointe aux affaires scolaires

Pour informations :

Téléphone de la Mairie de Val de la Haye : 02.35.32.41.58

Mail de la Mairie : mairie.vdlh@wanadoo.fr