



La commission des menus se réunit tous les 3 mois pour parler cuisine... certes, mais pas seulement !

Une commission composée d'élus, de représentants de la restauration scolaire, de représentants des parents d'élèves et d'élèves, étudie les menus avec les normes préconisées par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et Nutrition) et proposés par la restauration scolaire d'un point de vue diététique et technique. Elle permet de s'assurer de l'équilibre alimentaire des repas de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général, de leur composition, de la quantité des produits et du respect des normes de sécurité alimentaire. Elle conduit également à une réflexion sur l'organisation et la pédagogie de la pause méridienne.

Les objectifs de la commission des menus :

Étudier les menus proposés par la restauration scolaire et proposer **éventuellement des changements** sous condition de leur recevabilité tant d'un point de vue diététique que technique.

Recevoir et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis au cours du dernier trimestre,

- soit par les utilisateurs du service (enfants, agents communaux),
- soit par les agents des services (Education-Restauration, Enfance Jeunesse)
- soit par les représentants des Parents d'élèves.

Obtenir les explications et justifications de l'équilibre diététique des menus de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général, de leur composition et de la quantité des produits.

Obtenir les avis et appréciations sur la qualité, les prestations et l'organisation des services fournis par la restauration scolaire.

Étudier et donner un avis sur les propositions de la restauration scolaire concernant les journées à thème, les menus « découverte », les plats nouveaux, la semaine du goût et les animations.