

LE MENUS DE LA CANTINE



Le journal de la cantine Saint Just de Claix Saint Romans



Mensuel
Cuit'Zine
Année 1, n° 1
avril 2018



Bonjour à toutes et tous.
Le 1er janvier 2017 nous avons voulu mutualiser les cantines de Saint Just de Claix et celle de Saint Romans.

Nos objectifs étaient :

- Amélioration de la qualité (Bio)
- Approvisionnement local (Circuits courts)

- Conception des menus en fonction des saisons
- Accompagnement par une diététicienne : Claire Leroy

Un an après nous dressons le premier bilan :

- 23363 repas servis
- 28 % de Bio
- Labellisation ECOCERT 1er niveau en avril 2017
- Un retour favorable des parents et des enfants.

Sommaire :

- Le bilan
- Création de la commission Cantine
- Les rendez-vous
- Les équipes cuisine
- Jeux



Création de la Commission Cantine Saint Just de Claix / Saint Romans

Aujourd'hui on poursuit l'aventure en créant une commission dédiée, dont on vous explique le fonctionnement.

Chacun peut encore y participer il suffit d'être disponible quelques fois par an (s'inscrire en Mairie)

On y discute :

des menus, du bilan « Gaspis », des animations pédagogiques autour du repas dans son ensemble (découverte de nouveaux produits, d'autres cultures gastronomiques, éveil à la notion de gaspillage ...), des fournisseurs, des plats, des actions à mener, des actualités, du « magazine » ...

Présentation en détail de la commission Cantine

Cette commission est un groupe de travail qui **se réunit au moins 3 fois par an**. Elle est là pour sensibiliser les élus à l'équilibre nutritionnel, et par l'intervention d'une diététicienne référente, qui réalisera des diagnostics, ainsi que des conseils pour adapter les menus de nos enfants aux règles

décrétées par la loi, en matière d'équilibre alimentaire. Cette commission s'occupera de tous les élèves (écoles primaire et maternelle) de nos deux communes, qui sont inscrits à la cantine. **Elle est constituée de personnes intéressées et volontaires** parmi le personnel de



cuisine, les prestataires fournisseurs, le corps enseignant, les ATSEMS, le personnel

municipal, des représentants d'enfants, des parents d'élèves, des élus, des fournisseurs locaux et la diététicienne.

Le principe de fonctionnement

Les parents d'élèves et les enfants présents remontent les satisfactions et les insatisfactions exprimées. Cela peut être au regard des aspects quantitatif, qualitatif, le choix, le service, la présentation, la température des

plats, le temps des repas ...

Des réponses ou des explications sont données pour chacune des remarques.

L'équipe de cuisine exprime les différentes actions, animations, solutions mises

en place en ayant immédiatement le ressenti des élèves. Elle remonte aussi tous les problèmes rencontrés.

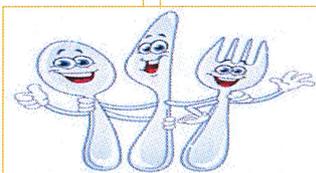
*ECHANGE ,
communication
liaison
quotidienne,
ressentis,
analyses,
solutions,
interactions
font la FORCE
de cette
commission*

la commission « menus »

Cette commission issue directement de la précédente **se réunit elle**

toutes les six semaines.

Elle est composée d'élus, de responsables du service scolaire, des responsables de cuisine, de représentants



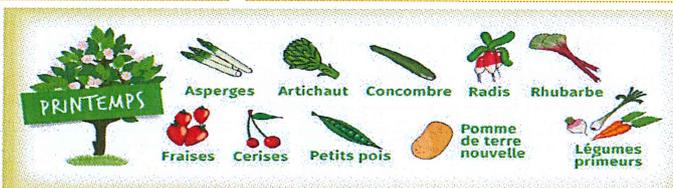
des écoles ainsi que des parents délégués. Elle permet de

s'assurer de l'équilibre diététique des repas des périodes précédente et à venir sous le contrôle de la diététicienne. Après

analyse elle tire les conclusions qui s'imposent et adapte les futurs menus en fonction. **Elle peut demander des explications et des justifications sur tous les sujets évoqués et se doit de surveiller le gaspillage.**

Les rendez-vous ...

Le 14 mars dernier, les élus, la diététicienne ainsi que le personnel de cuisine se sont rencontrés à la cantine. Nous y avons abordé l'ensemble des sujets décrits précédemment et mis en place les nouvelles règles à appliquer pour 2018.



Le mercredi 25 avril 2018 une réunion est prévue à la cantine à 19.00 h autour d'une collation. Le programme sera la présentation de l'équipe cuisine, les membres de la commission, des producteurs, une intervention de Claire Leroy, notre diététicienne et les objectifs de la commission. Ce sera aussi un grand moment d'échanges.

Courant 2018

Nous souhaitons organiser un petit spectacle avec les enfants de nos cantines, à destination des parents et qui aura comme sujet la chasse au gaspillage. Une démarche qui ne sera que la finalité d'un travail continu au cours de l'année, initié par les équipes cuisine et les différents intervenants. Une réunion conviviale, qui servira aussi à récolter l'ensemble de vos suggestions pour la suite de cette belle aventure.

L'équipe cuisine ...



Découverte de cette équipe exceptionnelle, qui s'occupe de nos enfants chaque midi dans les restaurants de Saint Just de Claix et de Saint Romans.

GRILLE MAGIQUE

Place les mots suivants dans la grille. En associant les lettres numérotées dans l'ordre, tu pourras découvrir l'expression mystère !

- Environnement
- Abeille
- Compost
- Biodiversité
- Coccinelle
- Goût



Solution : Maman, c'est bio !

7 ERREURS

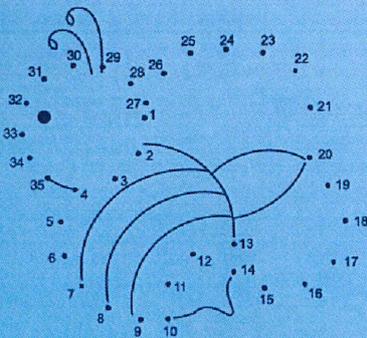
La Bio protège la nature. Elle utilise des produits naturels pour préserver les cultures et les terres. Trouve les 7 erreurs :



Solution : la tête du mouton noir, la barre de la clôture, le sens du tracteur, la queue du coq, la giraffe en arrière plan, le nuage, l'arroseur derrière le mouton.

POINTS A RELIER

L'agriculteur bio favorise la venue d'amis des cultures sur sa ferme en maintenant des haies, des passages enherbés, des fleurs pour les insectes butineurs... Relie les points et tu découvriras un insecte qui a un rôle indispensable dans le fonctionnement de la ferme bio, en aidant l'agriculteur à polliniser ses cultures.



VRAI OU FAUX

Entoure la bonne réponse

- 1 L'agriculteur bio utilise des engrais chimiques de synthèse sur ses cultures.
- 2 Les animaux bio ont accès au plein air. Ils ont de l'espace pour se déplacer.
- 3 Je peux faire un repas composé uniquement de produits bio.



Solution vrai/faux : 1 Faux. En bio, l'usage de produits chimiques de synthèse est interdit. L'agriculteur bio va notamment utiliser du fumier et du compost pour enrichir sa terre et nourrir ses cultures. 2 Vrai. Les animaux bio ont des conditions de vie qui respectent le bien-être. Ils ont accès à l'extérieur et à la lumière. Ils sont élevés dans des conditions agréables. 3 Vrai. Je trouve des fruits et légumes bio, mais aussi de la viande bio, des produits laitiers bio, des céréales bio, des huiles bio... Je peut faire un repas bio gourmand et complet.

LE BON ORDRE

Remets dans l'ordre les différentes étapes de fabrication du pain, en inscrivant le bon numéro en dessous de chaque image : Il existe une grande diversité de pains bio. Des saveurs à découvrir !



Solution : blé, moulin, pâte, farine, farine, four pain

RÉBUS

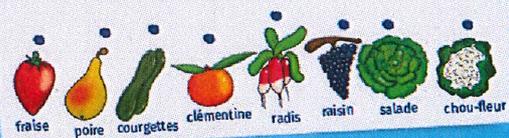
Déchiffre le rébus suivant :



Solution : Dans une ferme bio, les animaux mangent bio. Ils mangent des céréales, du foin et de l'herbe bio qui proviennent en grande partie de la ferme.

LE BON FRUIT À CHAQUE SAISON

Associe chaque fruit et légume à sa saison :



Solution : voir les réponses à l'aide du calendrier de la bio qui se trouve sur ce dépliant.