Commission Menu n°1 – le 22 octobre 2026

Nom	Fonction	Présent	Absent
Mme Rafignon Angélique	Adjointe en charge de l'éducation	X	
Mme Madec Noëll	Élue	X	
Mme Drouillon Emilie	Cuisinière	X	
Mme Monfort Mélaine	Diététicienne	X	
Mme Cloarec Mélanie	Gestionnaire RH et responsable des agents de la cantine et de l'école	X	
Mme Perrin Katy	Parent membre de la commission	X	
Mme Le Floc'h Céline	Parent membre de la commission	X	
Mme Poussin Mathilde	Parent membre de la commission		X
Mme Guern Charlotte	Parent membre de la commission		X
Mme Borrelly Claudia	Parent membre de la commission		X
Mme Kermen Audrey	Parent membre de la commission		X

1. Présentation des recommandations nutritionnelles

Mme Drouillon présente un diaporama détaillant les règles à respecter en matière de restauration collective, conformément aux recommandations du Haut Conseil de la santé publique (HCSP), adaptées aux différentes tranches d'âge.

Ces recommandations reposent sur deux grands axes :

- La santé nutritionnelle et l'équilibre alimentaire.
- La durabilité environnementale.

Les menus sont élaborés sur la base de cycles de 20 repas et doivent respecter plusieurs principes nutritionnels :

- **Fruits et légumes :** présence à chaque repas, que ce soit en entrée, en accompagnement, dans le plat ou en dessert.
- **Protéines :** proposer du poisson au minimum 4 fois sur 20 repas, limiter la viande rouge à 4 fois maximum et diversifier les sources de protéines avec des œufs et des légumineuses.
- **Produits laitiers :** prévoir au moins un produit laitier par repas.
- **Produits gras et sucrés :** limiter au maximum les produits contenant plus de 15 % de matières grasses ainsi que les boissons sucrées.

La consommation de viande rouge doit être réduite. Les charcuteries sont également limitées à 4 maximum sur 20 repas, leur consommation étant peu recommandée.

Mme Drouillon rappelle que les enfants âgés de 3 à 12 ans ont des besoins importants en calcium et en fer, indispensables à leur croissance. Elle veille ainsi au respect des grammages nationaux adaptés à leur âge.

2. Organisation des collations du matin

Une collation est distribuée chaque matin aux élèves, aux alentours de 9 h 00. Elle se compose notamment soit :

- D'un morceau de fruit ;
- De céréales non sucrées ;

- De granola ;
- De fruits secs ;
- De graines.

Le fromage et la charcuterie ne sont désormais plus proposés en collation, en raison des contraintes de conservation au frais entre la cuisine et la distribution par les enseignants.
Il est recommandé que cette collation soit distribuée à 9 h 00. Toutefois, chaque enseignant reste libre de l'organiser en fonction du fonctionnement de sa classe.

3. Respect de la loi EGAlim et approvisionnement local

Mme Drouillon présente les obligations de la loi EGAlim concernant l'approvisionnement de la restauration collective :

- **50 % de produits durables et de qualité**, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.
- **Un menu végétarien minimum par semaine.**
- **Diversification des protéines animales**, avec une diminution de la viande rouge et une place plus importante accordée aux viandes blanches.

À Callac, les objectifs sont largement dépassés, avec actuellement 70 % de produits durables et 42 % de produits biologiques.

Mme Drouillon privilégie autant que possible les producteurs locaux et les circuits courts. Plusieurs fournisseurs ont ainsi été identifiés :

- **Pain :** Callac et Plourac'h (pain aux céréales le mardi).
- **Œufs :** Plusquellec.
- **Yaourts :** Tylipouss, à Moustéru.
- **Glaces et lait :** Plougonver.
- **Légumes :** Plouaret.
- **Poulet biologique :** Langonnet.

Les parents membres de la commission ont également proposé plusieurs noms d'agriculteurs susceptibles d'être contactés afin de développer davantage les approvisionnements locaux.

4. Sensibilisation des enfants à l'alimentation et au gaspillage

Les enfants sont encouragés à goûter l'ensemble des plats proposés afin de développer leur curiosité alimentaire et de leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

Une attention particulière est également portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les élèves sont sensibilisés à l'importance d'adapter les quantités dans leur assiette à leur appétit, tout en ayant la possibilité de se resservir. Une quantité supplémentaire de nourriture est systématiquement maintenue au chaud afin de répondre aux besoins des enfants.

Mme Drouillon précise que l'utilisation de la cellule de refroidissement permet de conserver certains plats et de les proposer à nouveau sous une autre forme, notamment le mercredi au centre de loisirs. Les parents soulèvent toutefois un point de vigilance : certains enfants fréquentent à la fois la cantine scolaire et le centre de loisirs. Il est donc important de veiller à la diversification des repas et d'éviter de proposer le même menu deux jours consécutifs.
Mme Drouillon indique qu'elle sera attentive à ne pas reproduire le même menu le mardi et le mercredi qui suit.

Par ailleurs, l'eau reste la seule boisson proposée pendant les repas.

5. Élaboration et organisation des menus

Deux plans alimentaires sont établis au cours de l'année :

- Un plan pour la période hivernale.
- Un plan pour la période estivale, qui s'étend approximativement du printemps aux vacances d'automne.

Le poisson est généralement proposé le mardi, jour de livraison. Mme Drouillon privilégie en effet sa préparation le jour même afin de garantir sa fraîcheur.

Les menus sont élaborés à chaque période de vacances scolaires pour anticiper la période suivante. Cette organisation permet notamment de prévoir les commandes et de garantir la disponibilité des produits nécessaires.
Mme Drouillon assure elle-même la gestion globale de la restauration scolaire : élaboration des menus, commandes, suivi du budget et préparation des repas.

6. Échanges et propositions des parents concernant les menus

À la suite de la présentation des menus, plusieurs remarques et propositions ont été formulées par les parents membres de la commission :

- Apporter davantage de précisions dans l'intitulé de certains plats afin de permettre aux familles et aux enfants de mieux identifier les repas proposés.
- Varier les types de riz en proposant notamment du riz thaï ou du riz jasmin.

Mme Drouillon indique qu'elle va essayer de proposer davantage de plats à base de viande avec la sauce directement intégrée à la préparation. Jusqu'à présent, celle-ci était généralement servie séparément dans un pichet.

Les frites sont proposées une fois par période scolaire.

Un échange a également eu lieu concernant le repas de Noël de l'année précédente, jugé trop élaboré. Pour cette année, il est proposé d'opter pour un menu plus simple et plus léger, afin de satisfaire le plus grand nombre d'enfants.

7. Saisonnalité et appréciation des plats par les enfants

Mme Drouillon privilégie les fruits et légumes de saison dans l'élaboration des menus. Par exemple, les haricots verts ne sont pas proposés en hiver.
Cette démarche permet également de sensibiliser les enfants au rythme des saisons et aux périodes de production des différents fruits et légumes.

Les parents et Mme Drouillon échangent sur les préférences alimentaires observées chez les enfants. Certains légumes sont particulièrement appréciés :

- Les carottes rencontrent un franc succès.
- Les betteraves sont appréciées crues, mais moins lorsqu'elles sont cuites.
- Les brocolis sont également bien acceptés.

Les parents proposent par ailleurs d'intégrer davantage de plats traditionnels dans les menus. Mme Drouillon explique toutefois avoir constaté que certains plats mijotés, comme le bœuf bourguignon ou les ragoûts, sont généralement moins appréciés par les enfants.
La proposition d'un bœuf-carottes est néanmoins retenue comme une piste à essayer.

Pour améliorer la texture et la tendreté de la viande, Mme Drouillon envisage une cuisson lente, réalisée durant la nuit.

8. **Bilan du gaspillage alimentaire**

Les chiffres présentés permettent de mettre en évidence les bons résultats obtenus par la restauration scolaire de Callac en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **Moyenne nationale :** 70 grammes de gaspillage alimentaire par enfant.
- **À l'école de Callac :** 10 grammes de gaspillage alimentaire par enfant.

Ces résultats témoignent d'une démarche efficace de sensibilisation des enfants et d'une bonne adaptation des quantités préparées et servies.

La séance se clôture par la fixation de la prochaine commission Menu, qui se tiendra le **mercredi 16 décembre à 10 h 00**.