

Commission cantine 24 novembre 2025

1. Tour de table des présents

Représentant des élèves : Mathys Denax délégué des élèves de l'école Sainte Marie ; Marius Teuillière délégué des élèves de l'Ecole Jean Baylet Lunel

2. Échanges

Monsieur Valette rappelle l'objectif poursuivi avec la mise en place de la Commission Politique Alimentaire et Cantine. Il s'agit d'avoir pour la Cuisine Centrale et la Mairie un retour sur le déroulement de la restauration, d'apporter des améliorations dans la mesure du possible aux besoins exprimés par les élèves, le personnel cantine, les directions des écoles, avec toujours pour préoccupation principale des repas équilibrés.

L'ensemble des participants souligne la qualité des repas, avec une mention particulière pour les repas à thème, très appréciés.

Des différences de goûts sont observées selon les écoles. Par exemple, à Lunel, les élèves consomment davantage de soupe, taboulé, merguez ou chipolatas. À Sainte-Marie, on note une préférence pour les légumes ou encore le poulet fermier.

Des difficultés concernant la distribution et la remise en température de certains produits, notamment les frites, ont également été relevées.

Un représentant des parents souligne l'importance de pouvoir manger des légumes et fruits de saison.

Dans cet esprit l'opération « un fruit à la récré » dont la distribution est faite dans les deux écoles publiques permet de respecter la saisonnalité des fruits dont le département du Tarn-et-Garonne est particulièrement bien doté en diversité.

L'assemblée s'accorde sur le fait que le temps du repas est un moment important dans la journée de l'enfant. Le personnel des cantines est attentif à ce que chaque enfant puisse « se sentir bien à table ».

3. Pique-nique

Les écoles nous ont informés que la formule « fait maison » est approuvée par les enfants. Il est à noter qu'il n'y a aucun reste, donc aucun gaspillage de nourriture.

Remarques

À certains moments, notamment à l'école de Lunel, il a été constaté que les quantités servies étaient insuffisantes.

Afin de répondre aux attentes des enfants, Mme Gaëlle Larnaudie, Responsable de la Cuisine Centrale, a indiqué dès le lendemain par mail qu'un ajustement avait été effectué avec une augmentation des grammages.

Une réflexion plus large doit être menée. En effet, les quantités servies respectent les préconisations nationales. La question se pose donc d'un éventuel changement lié au contexte actuel (crise) ou d'une évolution sociétale plus globale.

5. Menu de Noël

De belles surprises au programme !

- Trio gourmand
- Parmentier de canard
- Pâtisserie
- Chocolat
- Jus de fruits

Un grand merci à l'ensemble de l'équipe technique — de la préparation à la distribution, en passant par l'entretien des locaux — pour leur engagement quotidien afin que ce moment soit apprécié de toutes et de tous.