



COMMISSION « MENUS »

MARDI 12 DÉCEMBRE 2023



COMPOSITION ET DATES

Composition de la commission :

Monsieur le Maire,
Madame ENDERLE Audrey,
Madame SCHNEIDER Stéphanie,
Madame ZOUAOUI Leïla,
Madame REBOUD Brigitte,
Madame VIAL Ludivine,
Monsieur BLANC BRUDE Jacky,
Madame DEUNET Laure, Responsable commerciale GUILLAUD Traiteur,
Madame REYNAUD Mylène (Diététicienne),
1 agent de restauration par école,
2 enfants par école élémentaire,
2 parents délégués.

Date de la prochaine commission :

- Le 28 MAI 2024

RETOUR SUR LES QUESTIONNAIRES

	V.HUGO	LIBERATION	TOTAL
Nombre d'inscrits	101	102	203
Nombre de retours	67	65	132
Taux de participation	66,34 %	63,73 %	65,02 %
Taux d'abstention	33,66 %	36,27 %	34,98 %

Commission "MENUS"

TIRAGE AU SORT DU Vendredi 24 Novembre 2023

	VICTOR HUGO	LIBERATION	TOTAL
Nombre d'inscrits	101	102	203
Nombre de votants	48	44	92
Nombre de blancs	0	0	
Nombre de nuls	0	0	0
Suffrage exprimé	48	44	92
Taux de Participation	47,52%	43,14%	45,32%
Taux d'abstention	52,48%	56,86%	54,68%

PARTICIPATION COMMISSION "MENUS"	Nombre de VOIX		TOTAL
	VICTOR HUGO	LIBERATION	
OUI	20	7	27
NON	28	37	65
TOTAUX	48	44	92

Participeront aux réunions suivantes :	VICTOR HUGO	LIBERATION
MARDI 12 DECEMBRE 2023 - 17h30	HEURTIER Clément CE2 SAEZ Léo CE2	DRUARD Faustine CE2 DA COSTA TEIXEIRA Livia CM2
MARDI 28 MAI 2024 - 17h30	BRAY Eliot CM1 VISINI Nelsy CM1	ROLLAND Axel CP TORIBIO Maël CE2

Menu 100 % Rentrée & ALTERNATIF

Tomates label HVE de la Coccinelle
Ravioles aux épinards & pointe d'ail BIO
sauce crème
Bleu du Vercors Sassenage AOP
Poire label HVE de Moras en Valloire

Lundi

Salade de pommes de terre HVE au fromage blanc
Escalope de poulet français sauce basquaise
Haricots verts BIO cuisinés en persillade
Prune
Alternatif : Pois chiches sauce basquaise

Mardi

Pour que la rentrée reste un moment de plaisir,
envoie-nous ta meilleure blague ou devinette
sur www.guillaud-traiteur.com rubrique contact.
Nous partagerons les plus hilarantes sur Facebook !



Jeudi

Boulettes de bœuf du Nord Isère
aux petits légumes & Riz BIO
Yaourt BIO du Vercors
Fraises label HVE de la Coccinelle (38)
Alternatif : Boulettes végétales aux petits légumes

Vendredi

Concombre
Filet de colin label MSC sauce aux crustacés
Carottes BIO et pommes de terre HVE de Gillonnay sautées
Cake aux pépites de chocolat de l'Etape Gourmande
Alternatif : Pavé végétal

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



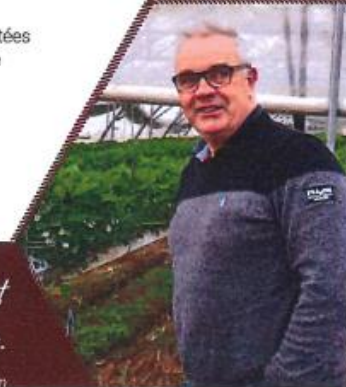
La Coccinelle Serge et Franck Figuet
à Ville-sous-Anjou dans l'Isère.

En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com

Menu
100 %
Rentrée

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Producteur de
fraises, tomates,
concombres...



Menu 100 % goût ACIDE

Salade verte label HVE des Jardins de Champagne
Filet de poisson label MSC sauce aux agrumes
Riz pilaf au citron
Compote de pommes et de rhubarbe
Alternatif : Pavé végétal

Lundi

Menu 100 % goût SALÉ

Chou kouki et ses dés de mimolette
Tranche de jambon français cuit à l'os
Coquillettes BIO
Crème au caramel et au beurre salé
Alternatif : Coquillettes sauce arrabiata

Mardi

Grâce à Guilette, tu as des animations pour te faire
découvrir les fruits et les légumes !
Tes parents jouent également un rôle essentiel pour te
faire goûter des aliments sains et variés.



Jeudi

Menu 100 % goût AMER et ALTERNATIF

Falafels BIO de Sassenage
sauce au fromage blanc et à la menthe
Choux de Bruxelles et pommes de terre HVE de Gillonnay
Mousse au chocolat noir

Vendredi

Menu 100 % goût SUCRÉ

Potage au potimarron label HVE de Saint Prim
Boulettes de bœuf de chez Carrel aux oignons caramélisés
Carottes BIO au miel et à la châtaigne
Yaourt à la châtaigne de la Ferme Collet
Alternatif : Boulettes végétales

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »

Falafels & co, Fathi, Amana et Sylvie
à Sassenage dans l'Isère



En savoir plus... www.guillaud-traiteur.com



ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
falafels BIO

Le FALAFEL est composé
de pois chiches de
Mab'bio dans la Drôme,
du persil de Xavier Moget à
Sassenage et de Christophe
à Billieu, d'oignon, d'ail de la
Drôme, de coriandre, et d'épices.

Lundi

Calamars à la romaine
Riz niçois
Carré du Trièves BIO de la laiterie du Mont Aiguille
Ananas au sirop
Alternatif : Beignets de fromage

Menu ALTERNATIF

Mardi

Salade de lentilles
Omelette aux oeufs frais
Epinards BIO en béchamel au lait d'Isère
Compote à la banane



Les DEVINETTES de Guillette
J'ai 9 enfants et 7 pommes.
Que faire pour partager les
pommes en parts égales
entre les 9 enfants ?

De la compote

Menu 100% SAISON

Jeudi

Salade de perles légumières
Saucisse de chez Carrel sauce aux herbes
Chou-fleur BIO persillé
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Vendredi

Gratin de **pommes de terre label HVE** de la Bièvre
façon parmentier au boeuf haché de notre région
Fromage blanc BIO
Poire label HVE de la Valloire
Alternatif : Gratin de pommes de terre au fromage

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Laiterie du Mont Aiguille
Florence et Franck Morize
à Clelles dans l'Isère.

En savoir plus : www.guillaud-traiteur.com

Menu
100 %
SAISON

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

Production de
lait, crème,
fromages, beurre
et yaourts.



Lundi

Filet de **colin label MSC** sauce à l'oseille
Crozets BIO d'Alpina Savoie à l'ail et à l'huile d'olive
Bleu du Vercors Sassenage AOP de Vercors Lait
Kiwi label HVE de chez Savajols (26)
Alternatif : Pavé végétal

Menu 0 GASPI et ALTERNATIF

Mardi

Carottes râpées
Chili sin carné
Riz
Lunettes de Romans au chocolat Maison Jacquemart



Les DEVINETTES de Guillette
Je commence pas la lettre « e », je
termine par la lettre « e » et je ne
contiens qu'une seule lettre.
Qui suis-je ?

Indice : tu en as besoin pour envoyer
la lettre au père-noël.

Jeudi

Taboulé
Boulettes de **boeuf régional** au jus
Brocolis à la crème
Compote BIO
Alternatif : Boulettes sarrasin & lentilles

Menu 100 % NOËL

Vendredi

Mousson de canard
Emincé de dinde française aux d'épices
Pommes Forestines
Rochers coco de la Biscuiterie Louvat
Clémentine & papillotes
Pain Noir de l'Étape Gourmande
Alternatif : Terrine de légumes, lentilles aux épices

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

Biscuiterie Louvat

à Saint-Geoirs-en-Valdaine dans l'Isère

En savoir plus : www.guillaud-traiteur.com

Menu
100 % Noël

Bonnes Vacances
et soyez sages !

ZOOM
sur nos
partenaires
LOCAUX

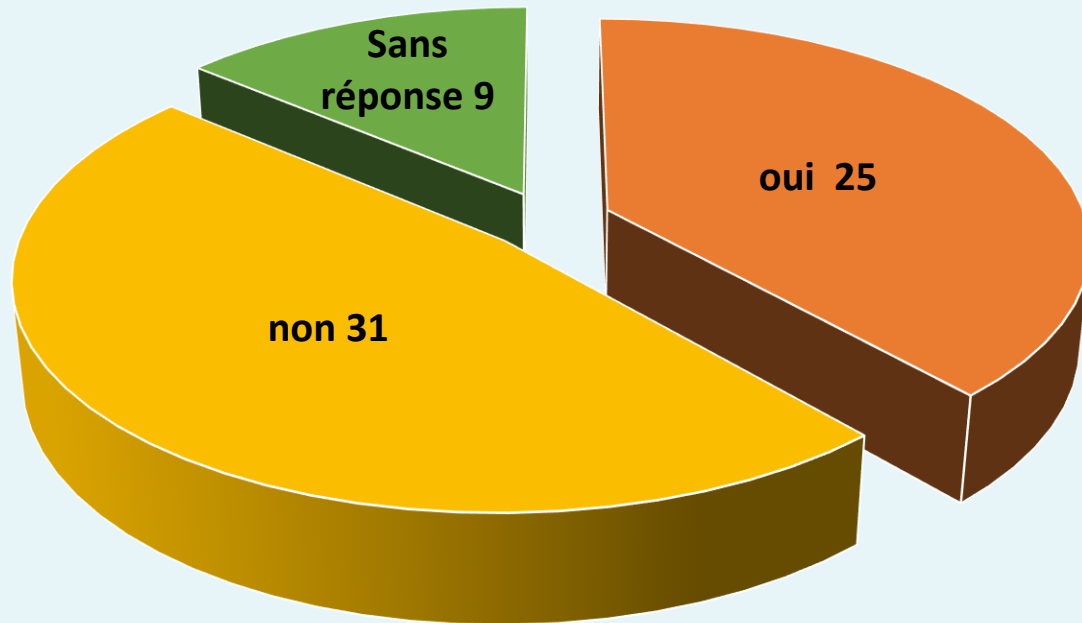
Fabricant de
meringues, biscuits
et chocolats.



RESULTAT ÉCOLE LIBÉRATION

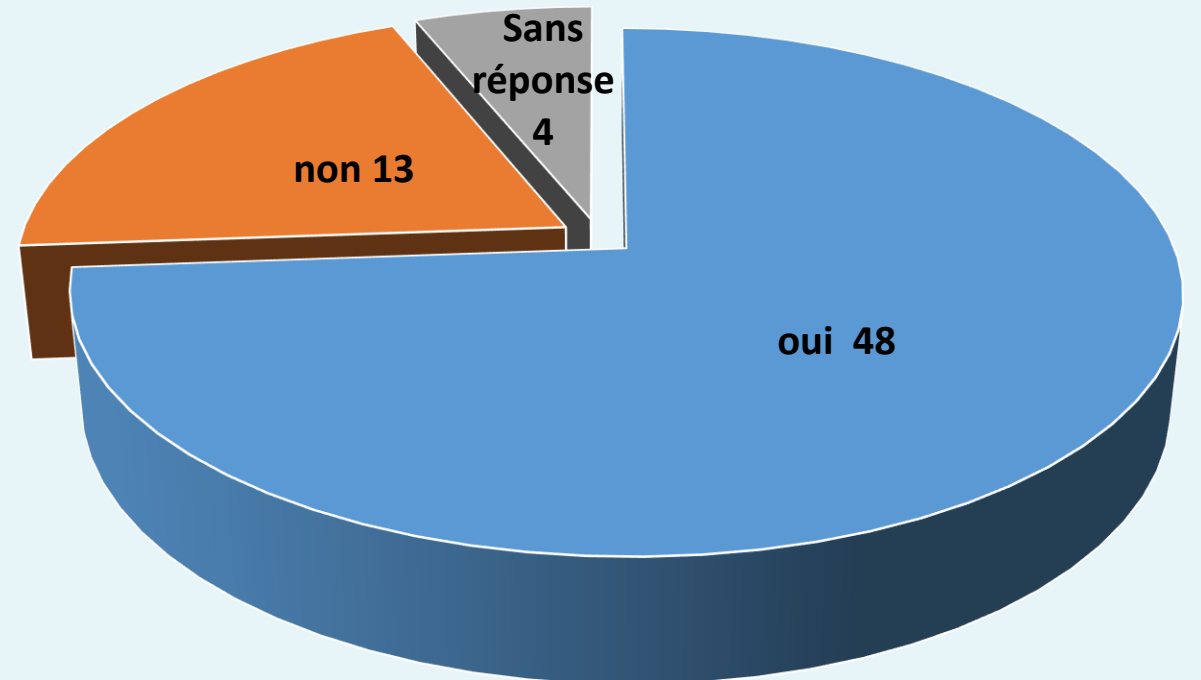
Préfères-tu le repas à ?

4 COMPOSANTES



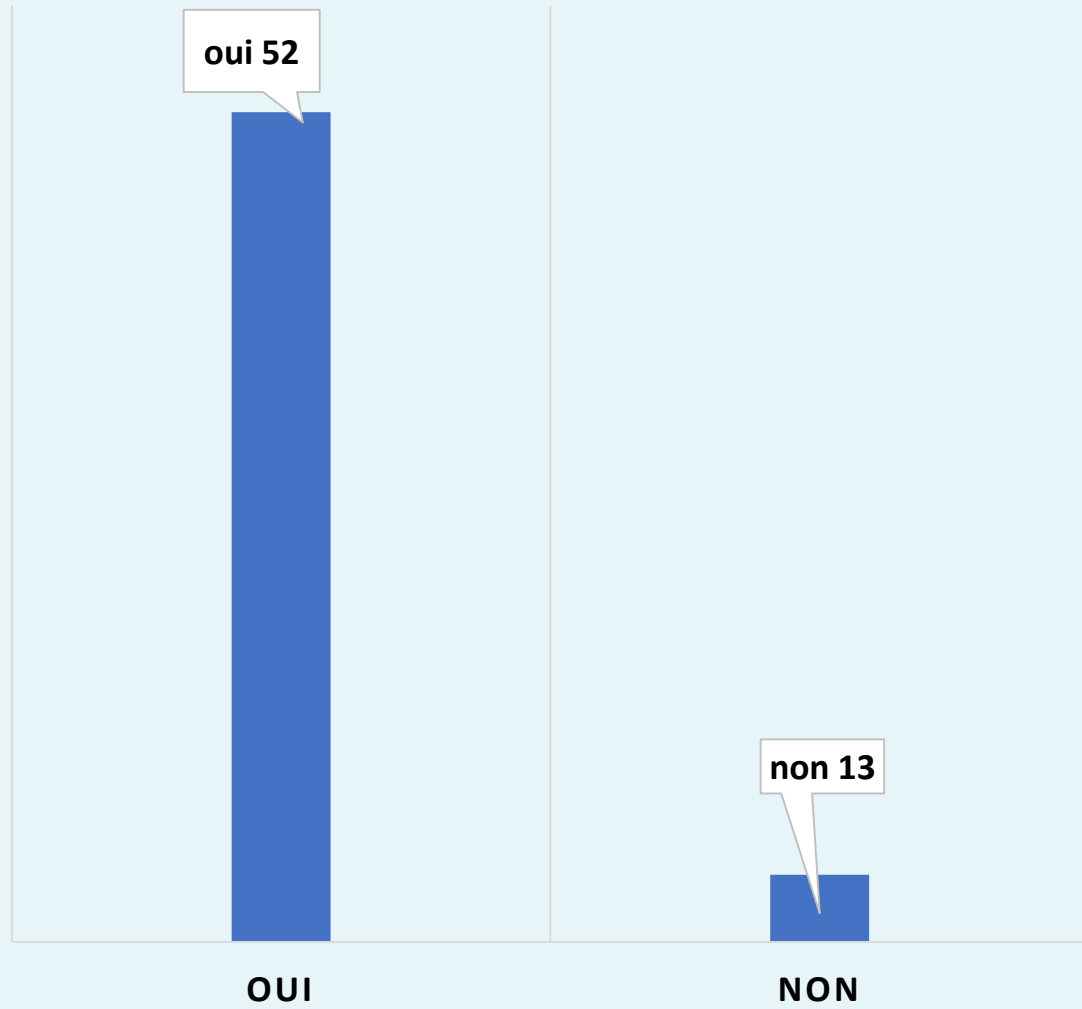
oui non Sans réponse

5 COMPOSANTES

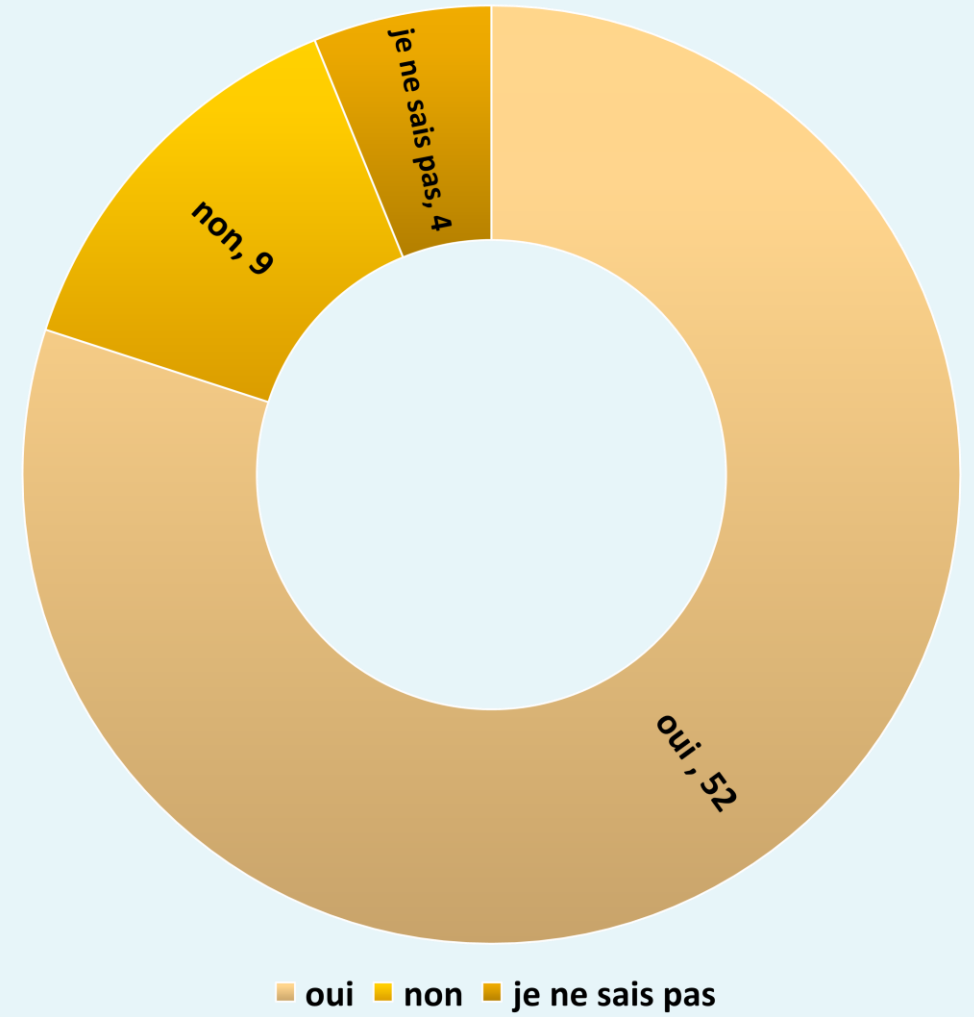


oui non Sans réponse

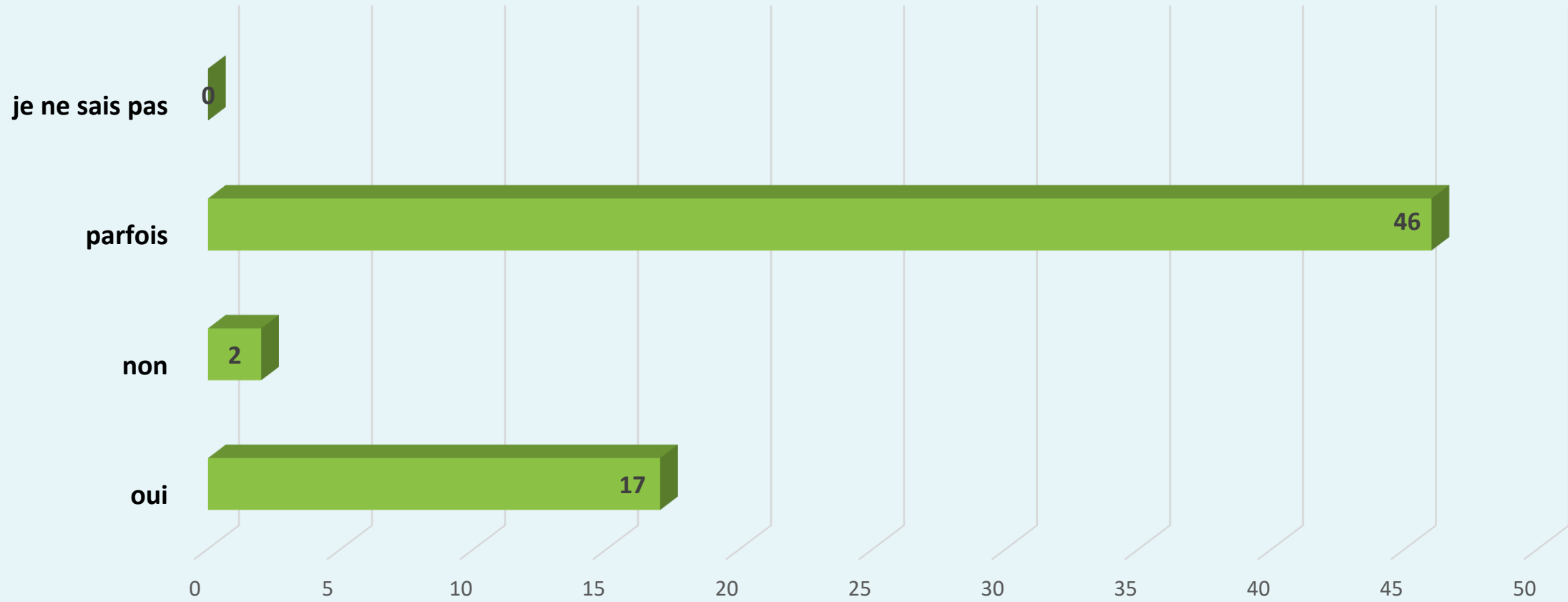
Aimes-tu manger à la cantine ?



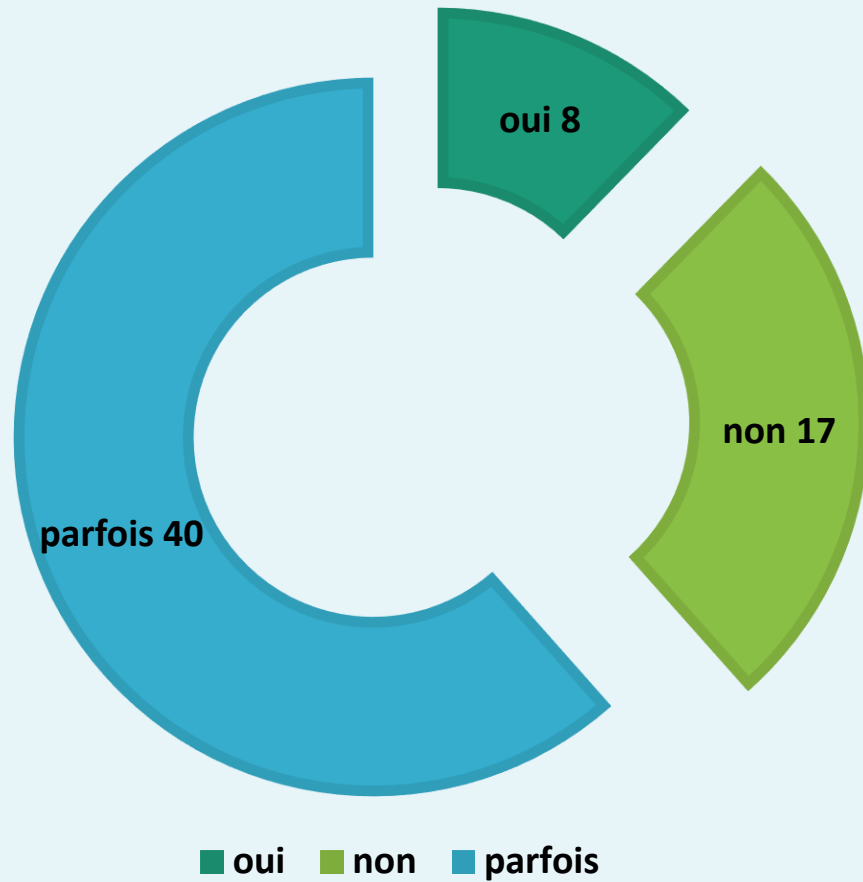
Aimerais-tu une animation « surprise » à la cantine?



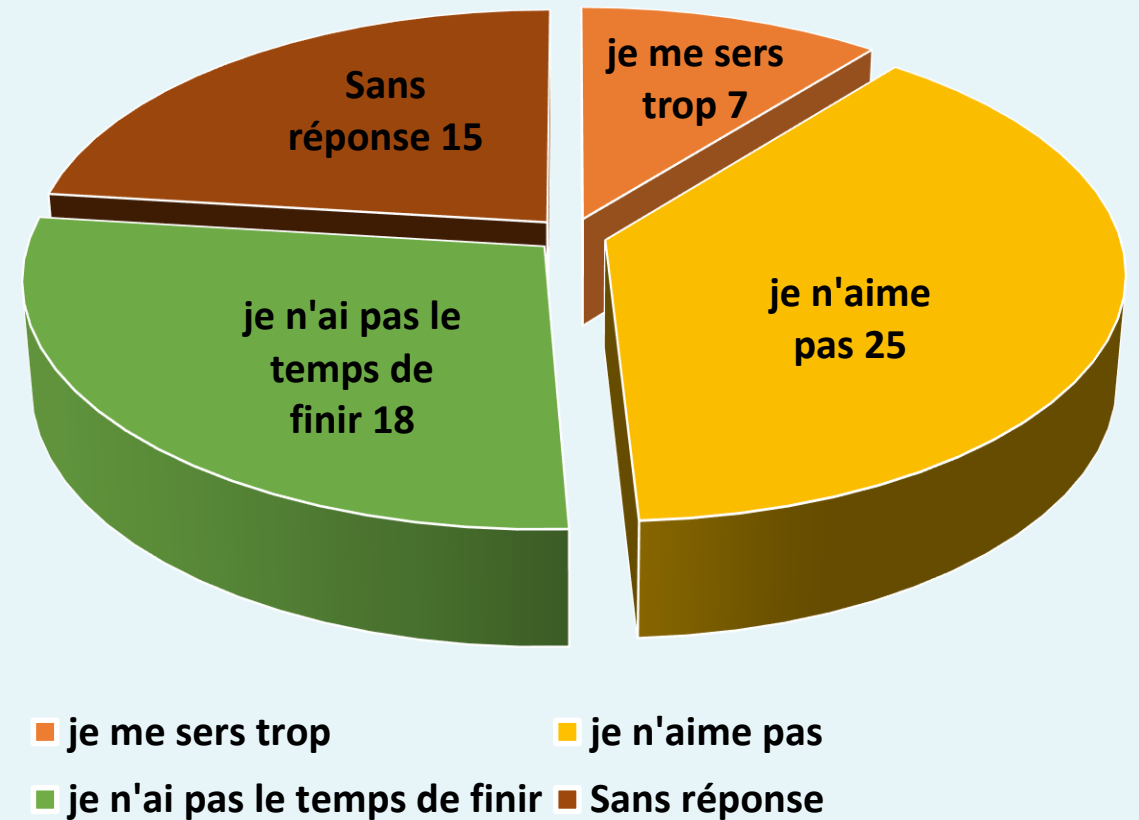
Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?



A la fin de ton repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?

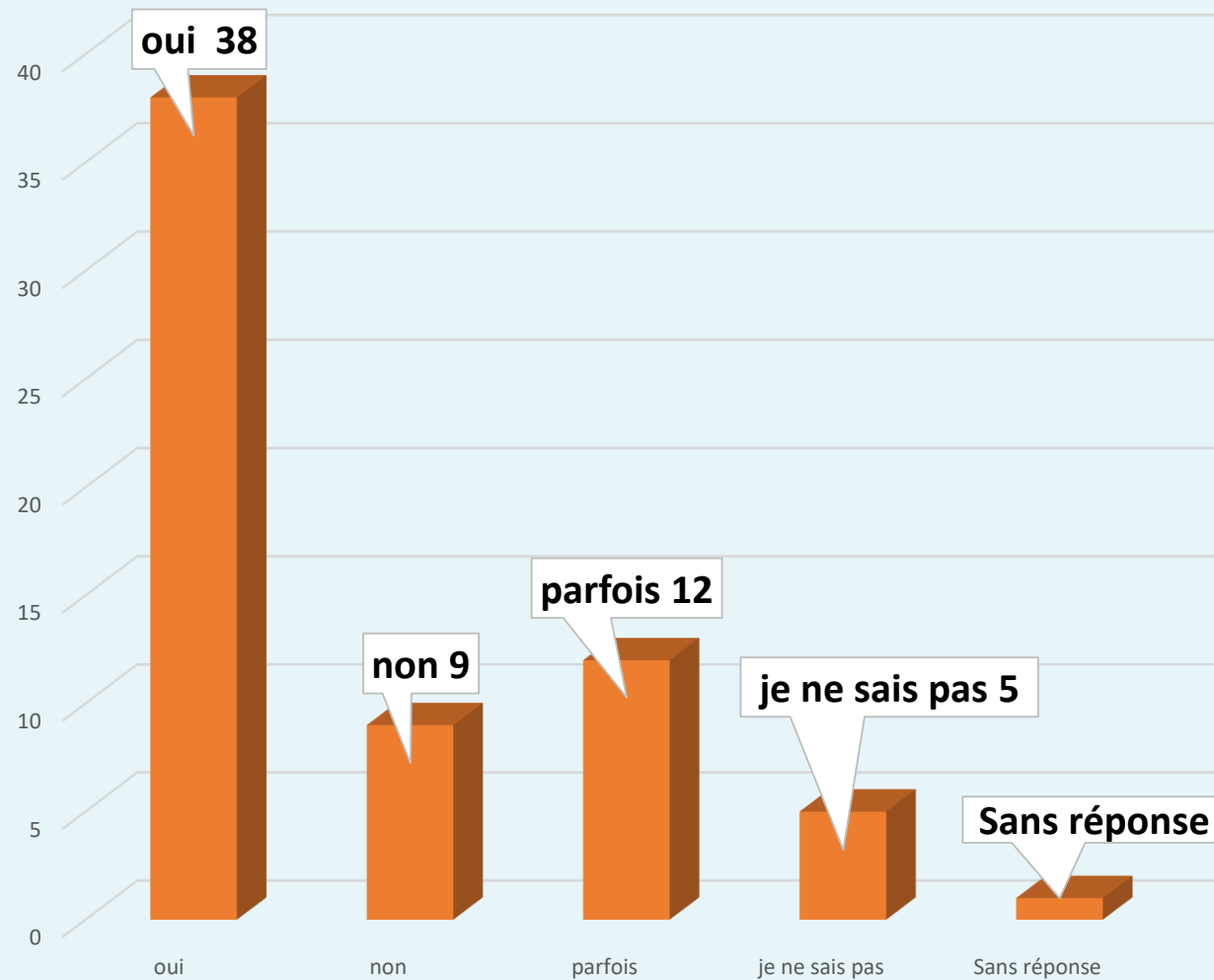


Si oui pourquoi :

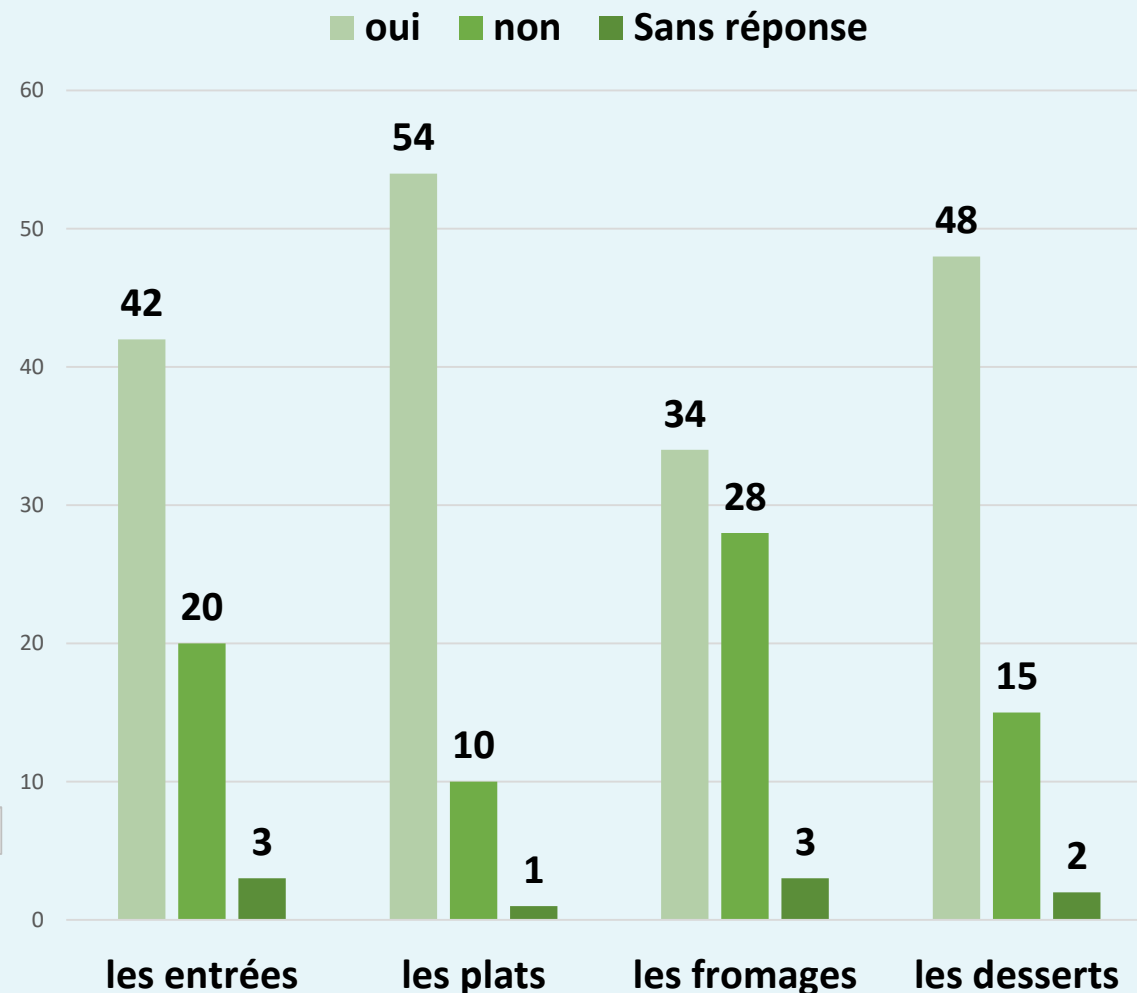


Restaurant LIBÉRATION

Penses-tu que les quantités servies sont suffisantes ?

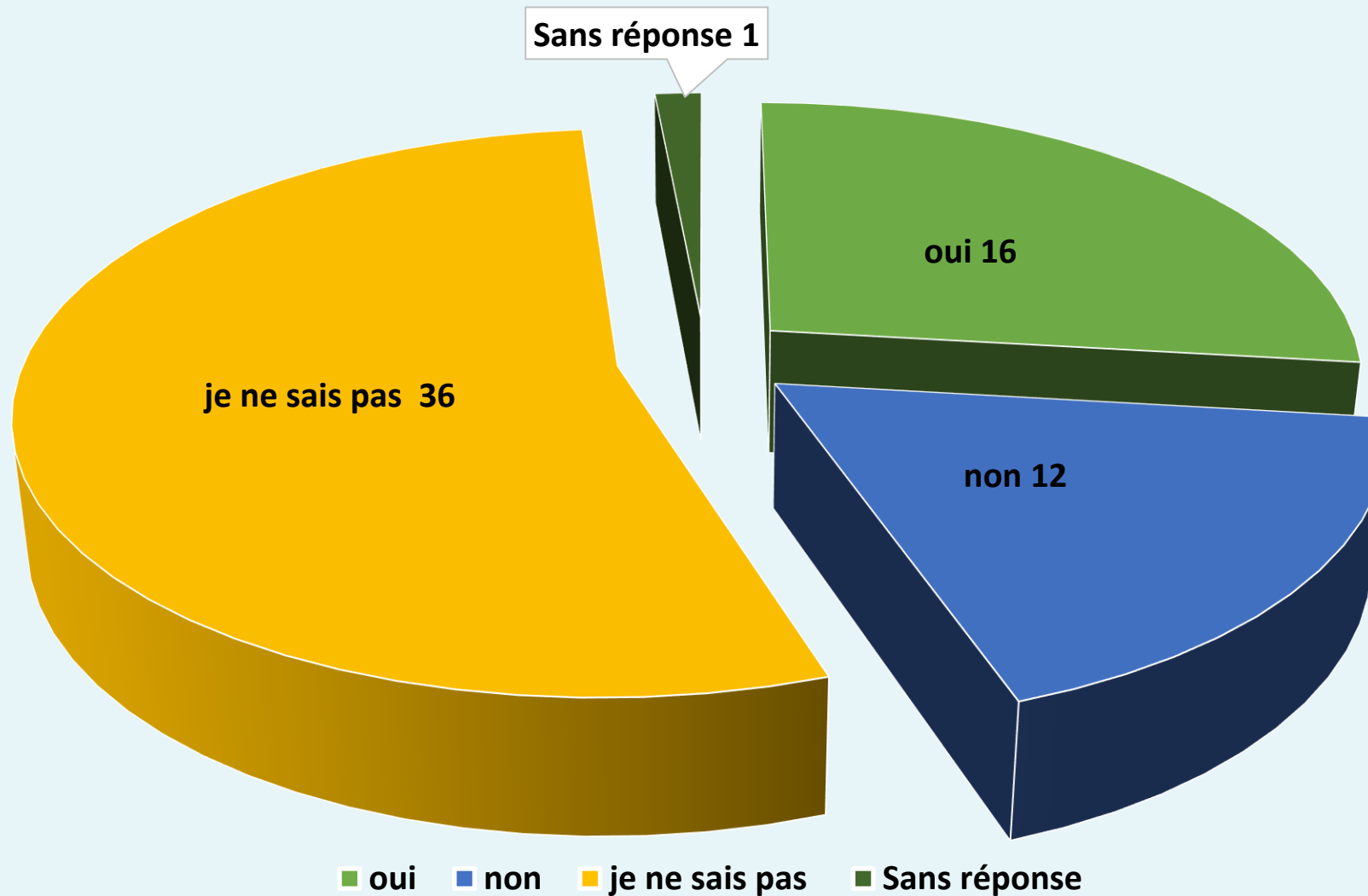


Penses-tu qu'il y a plus de diversités dans ?



Restaurant LIBÉRATION

As-tu constaté une réduction des déchets alimentaires ?

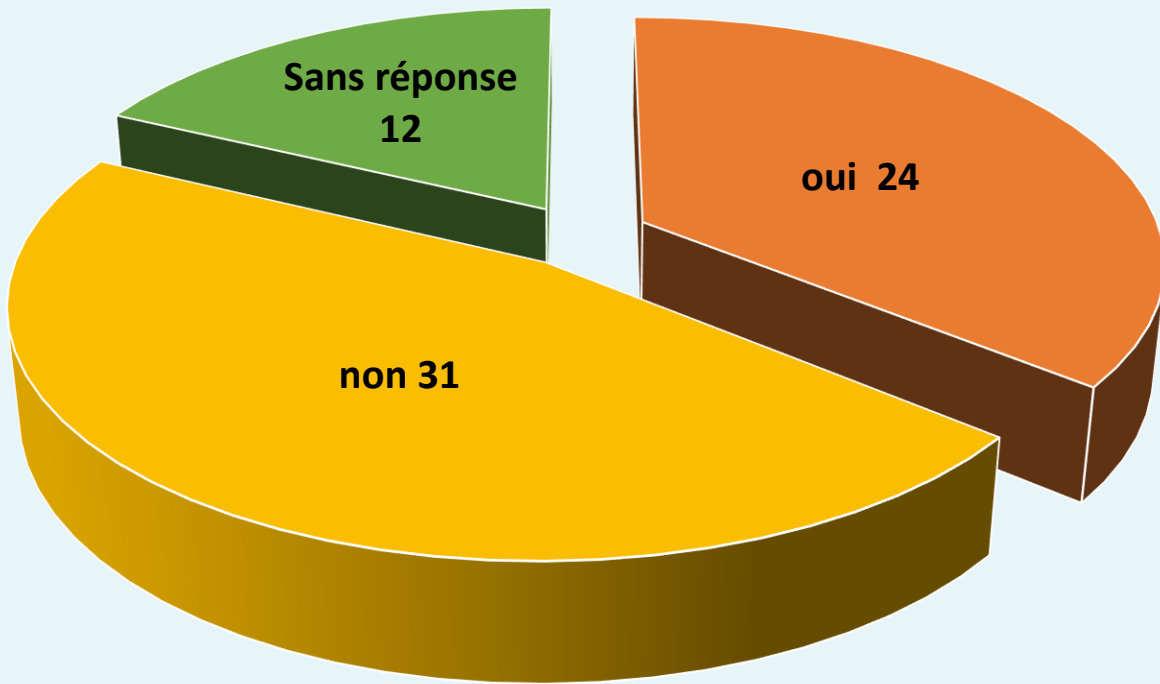


Restaurant LIBÉRATION

RESULTAT ÉCOLE VICTOR HUGO

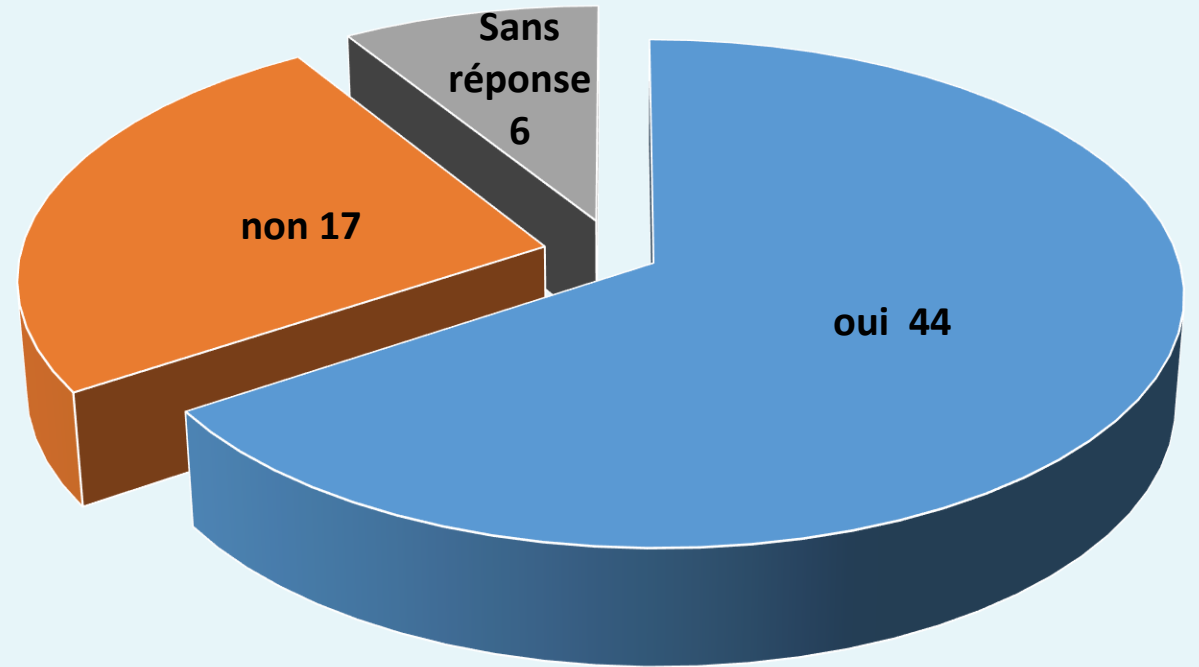
Préfères-tu le repas à ?

4 COMPOSANTES



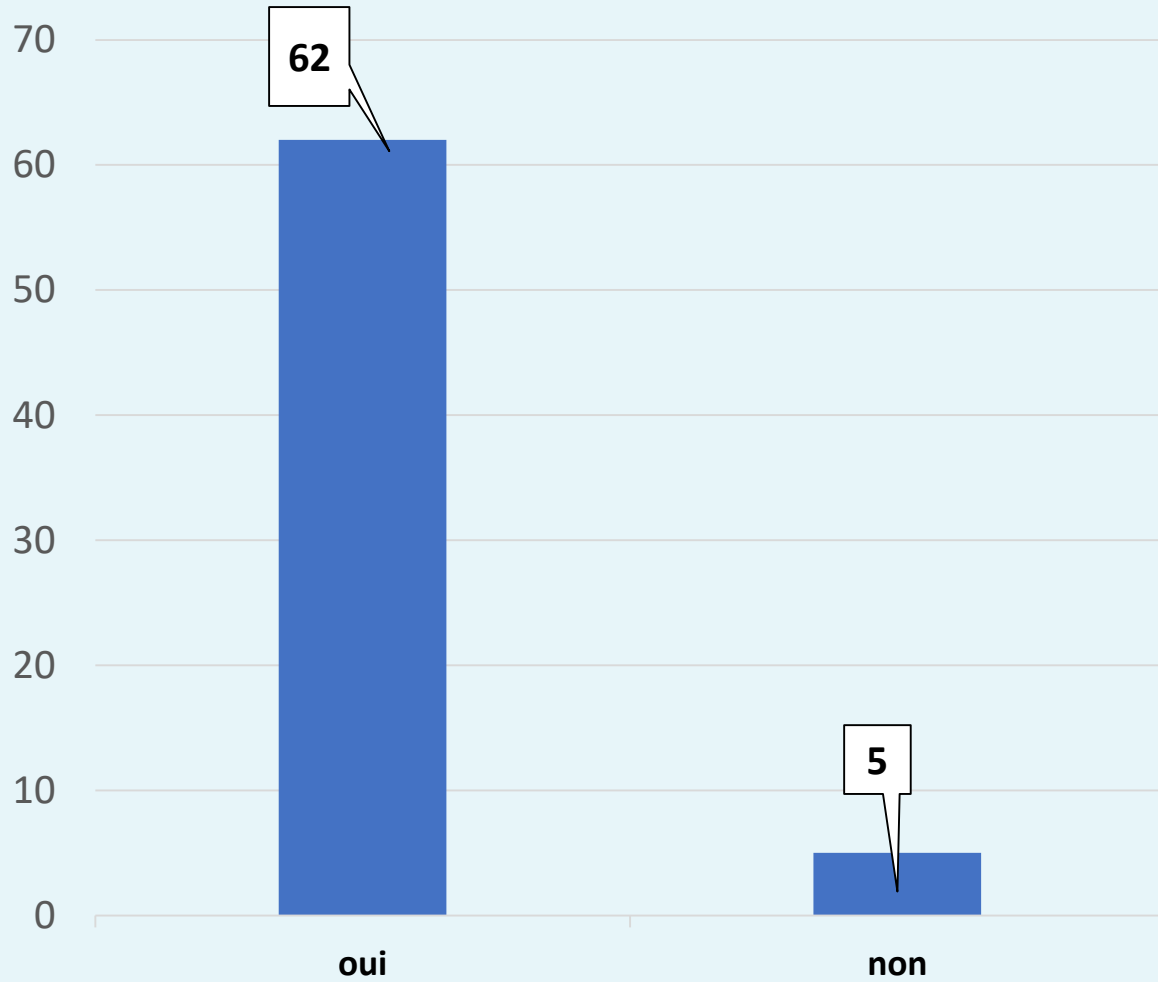
oui non Sans réponse

5 COMPOSANTES

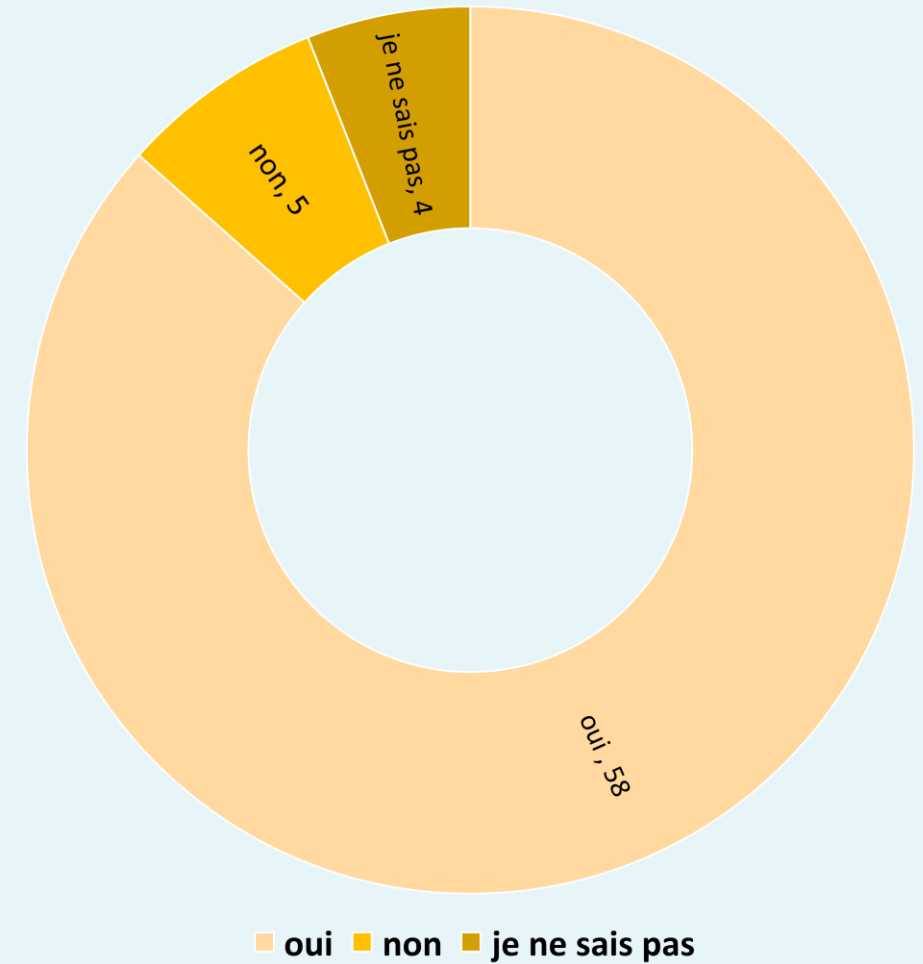


oui non Sans réponse

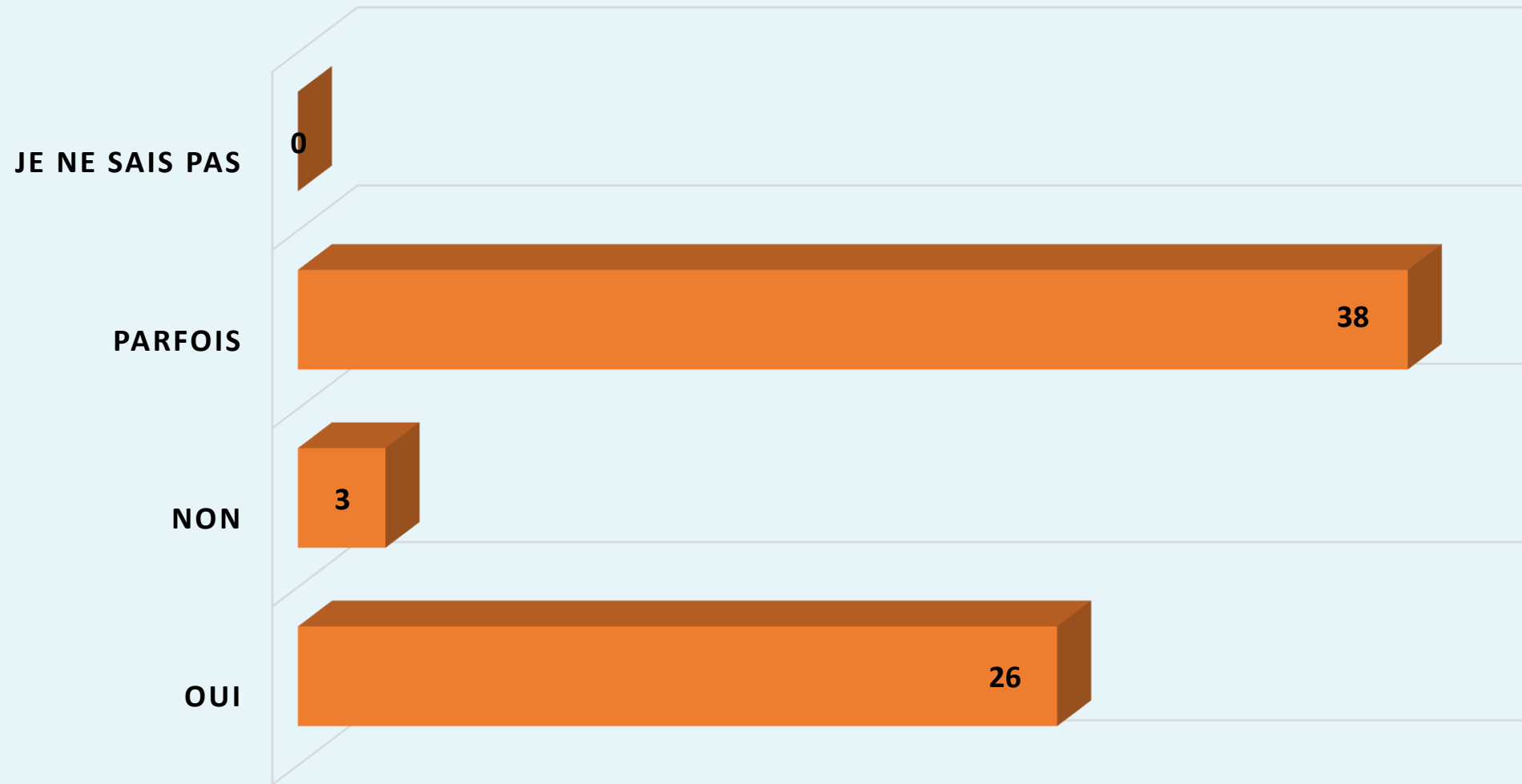
Aimes-tu manger à la cantine ?



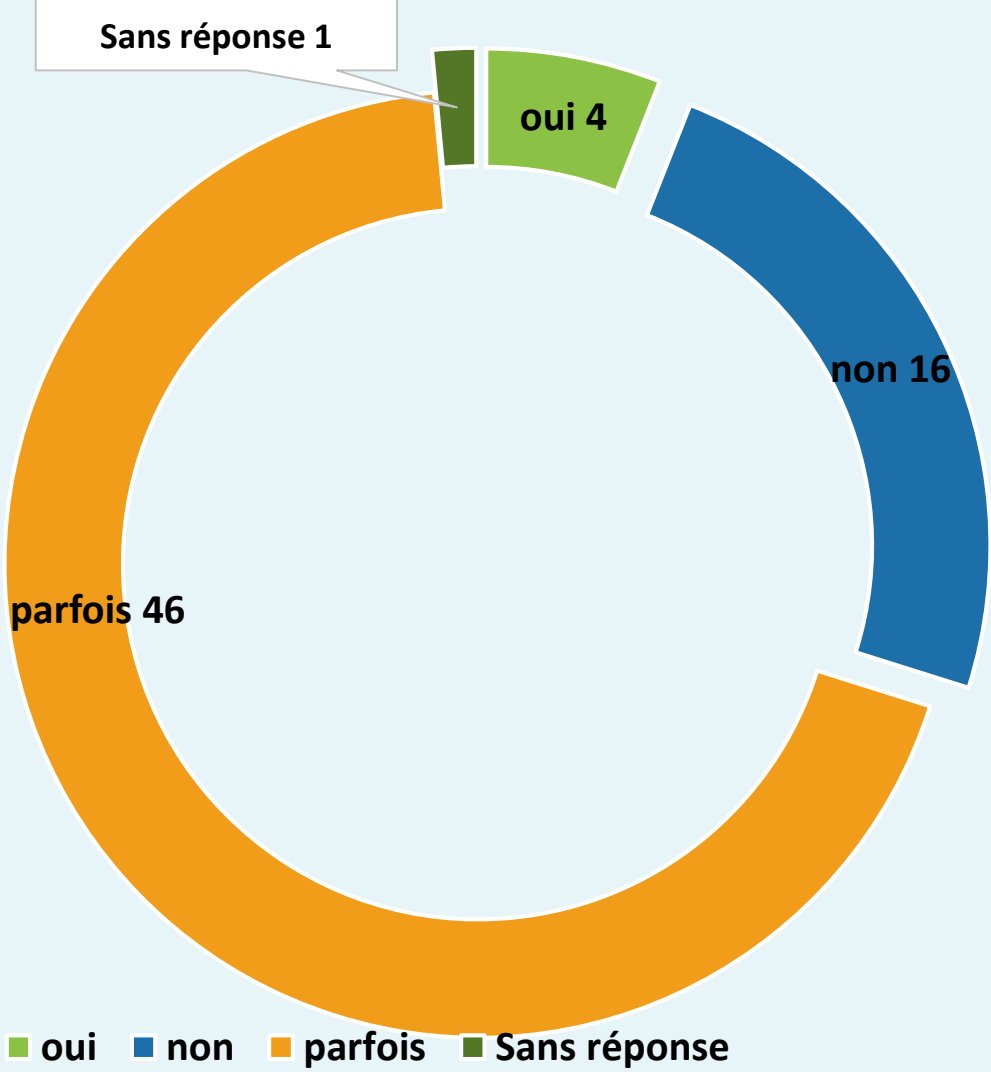
Aimerais-tu une animation « surprise » à la cantine?



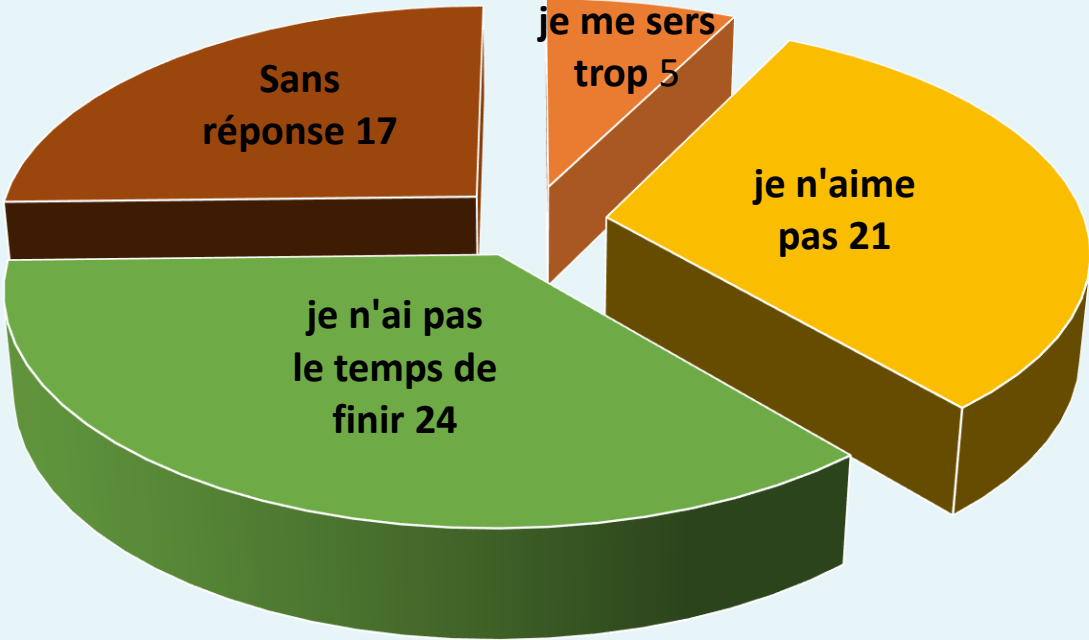
Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?



A la fin de ton repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?

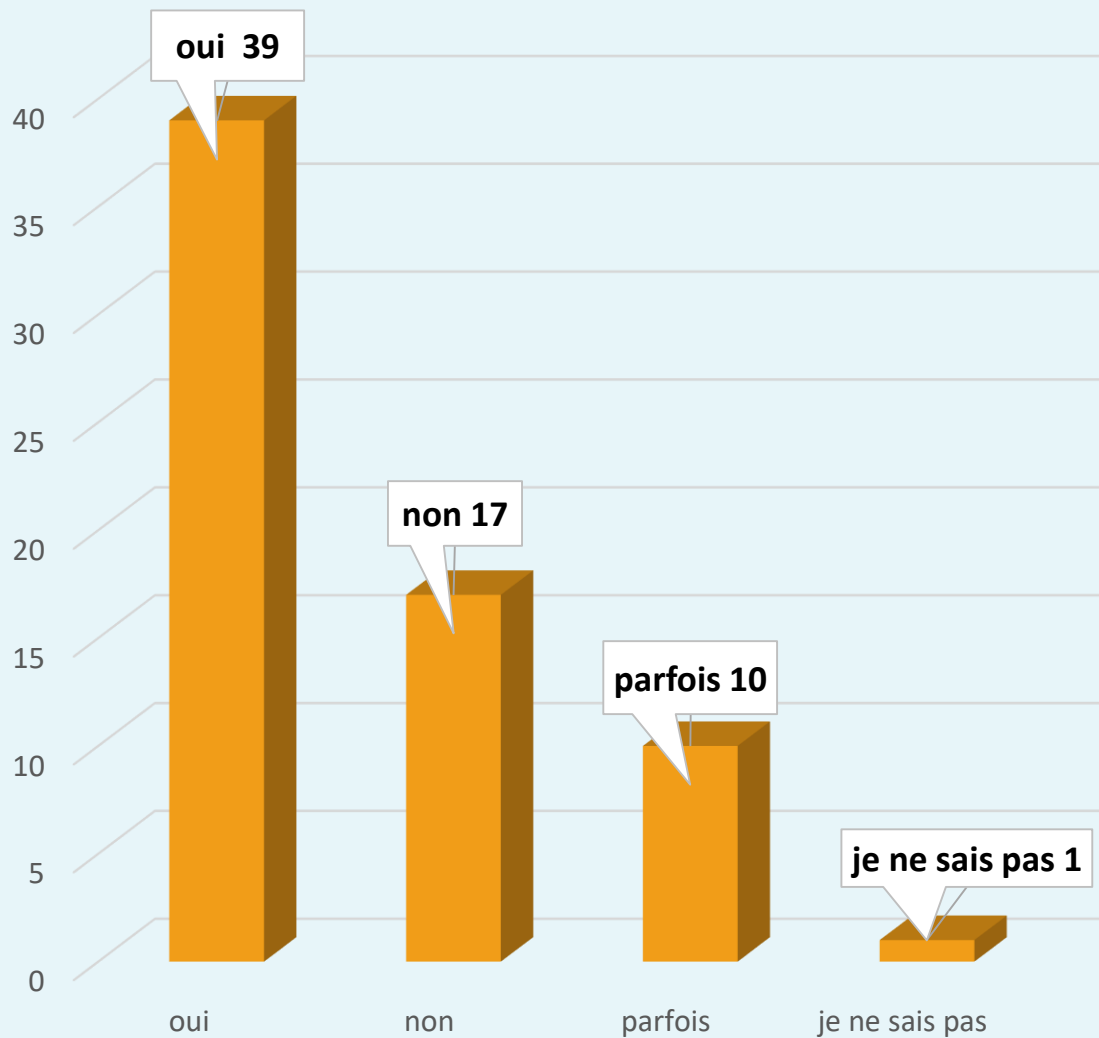


Si oui pourquoi :

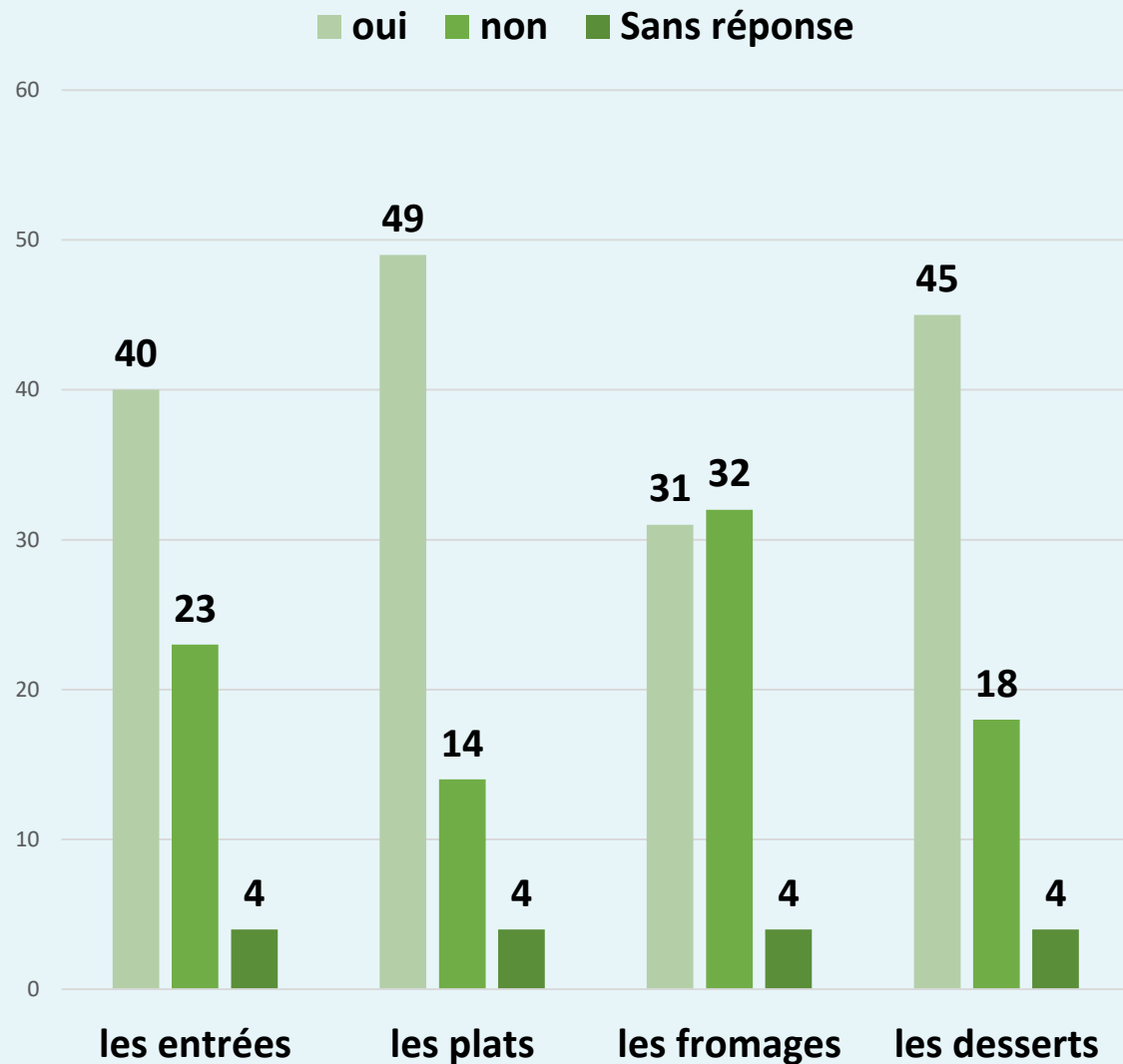


- je me sers trop
- je n'aime pas
- je n'ai pas le temps de finir
- Sans réponse

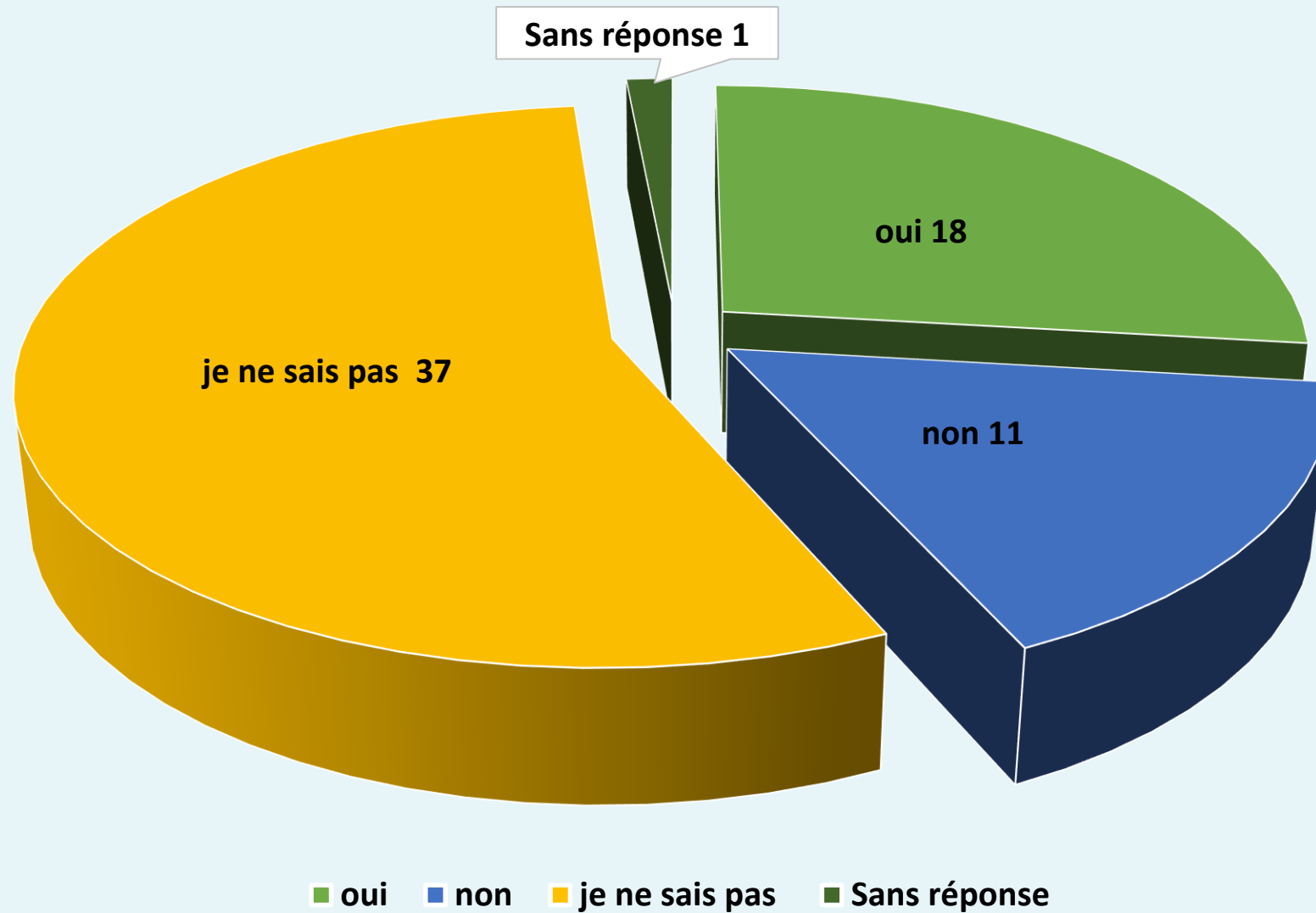
Penses-tu que les quantités servies sont suffisantes ?



Penses-tu qu'il y a plus de diversités dans ?



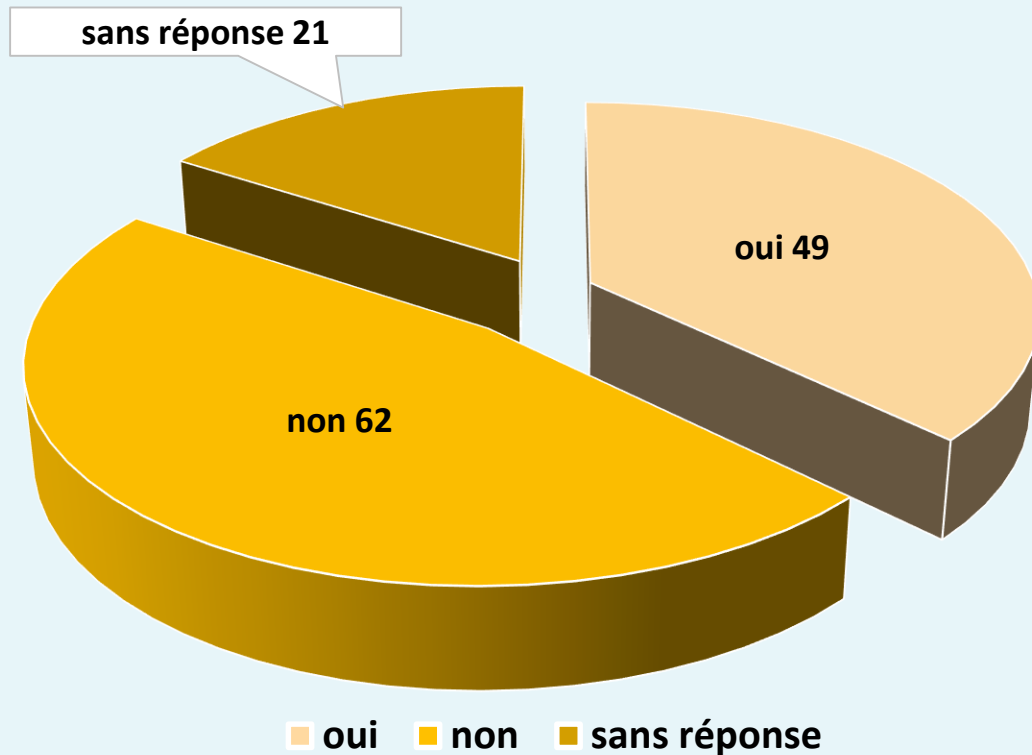
As-tu constaté une réduction des déchets alimentaires ?



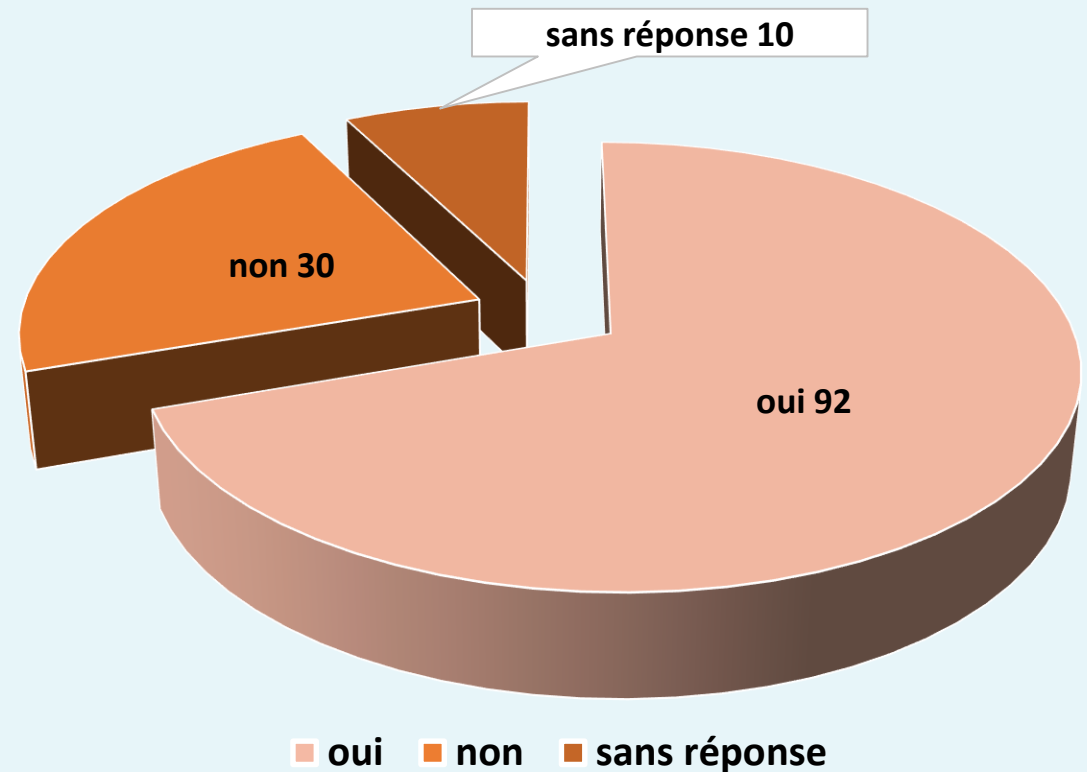
SYNTHESE DES 2 ECOLES

Préfères-tu le repas à ?

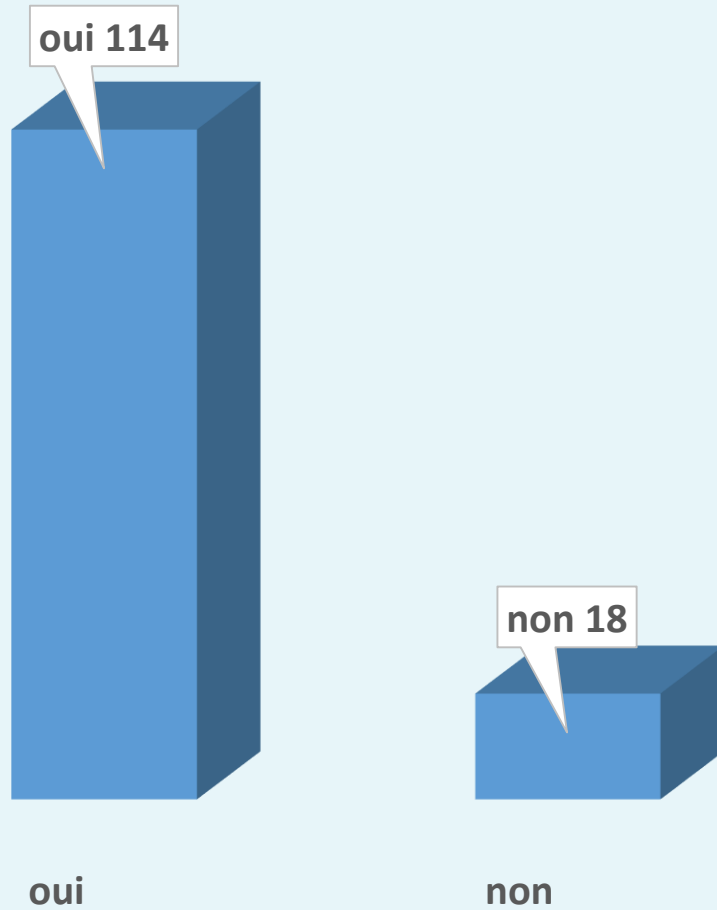
4 COMPOSANTES



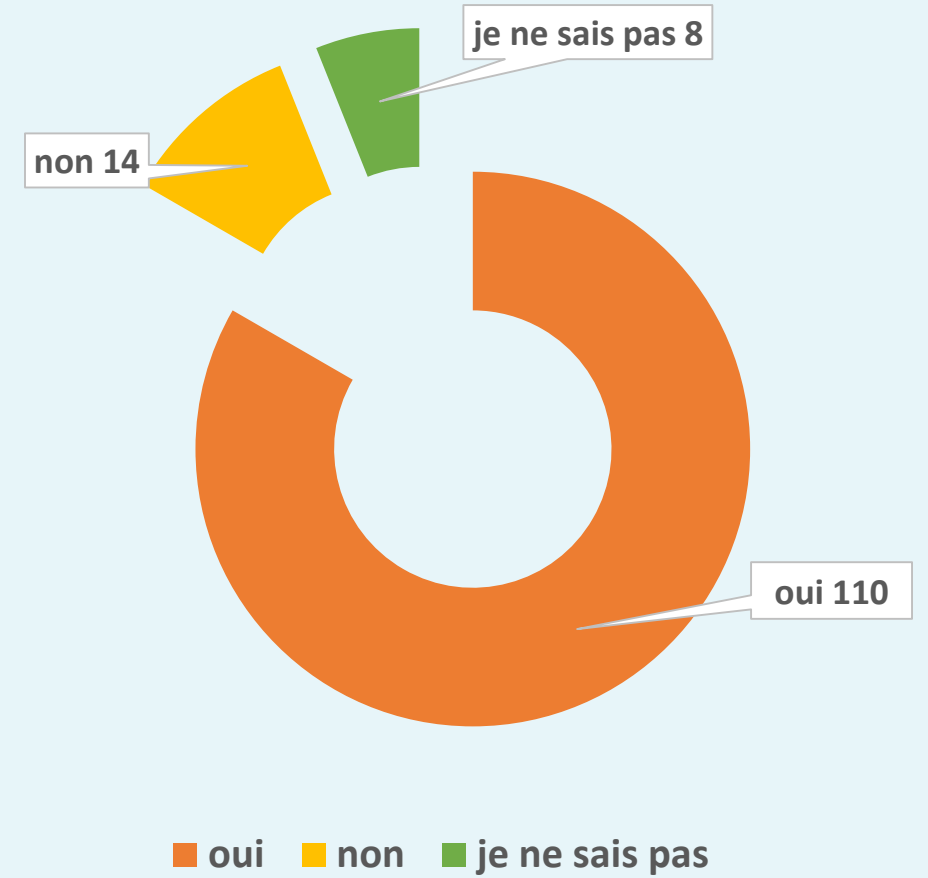
5 COMPOSANTES



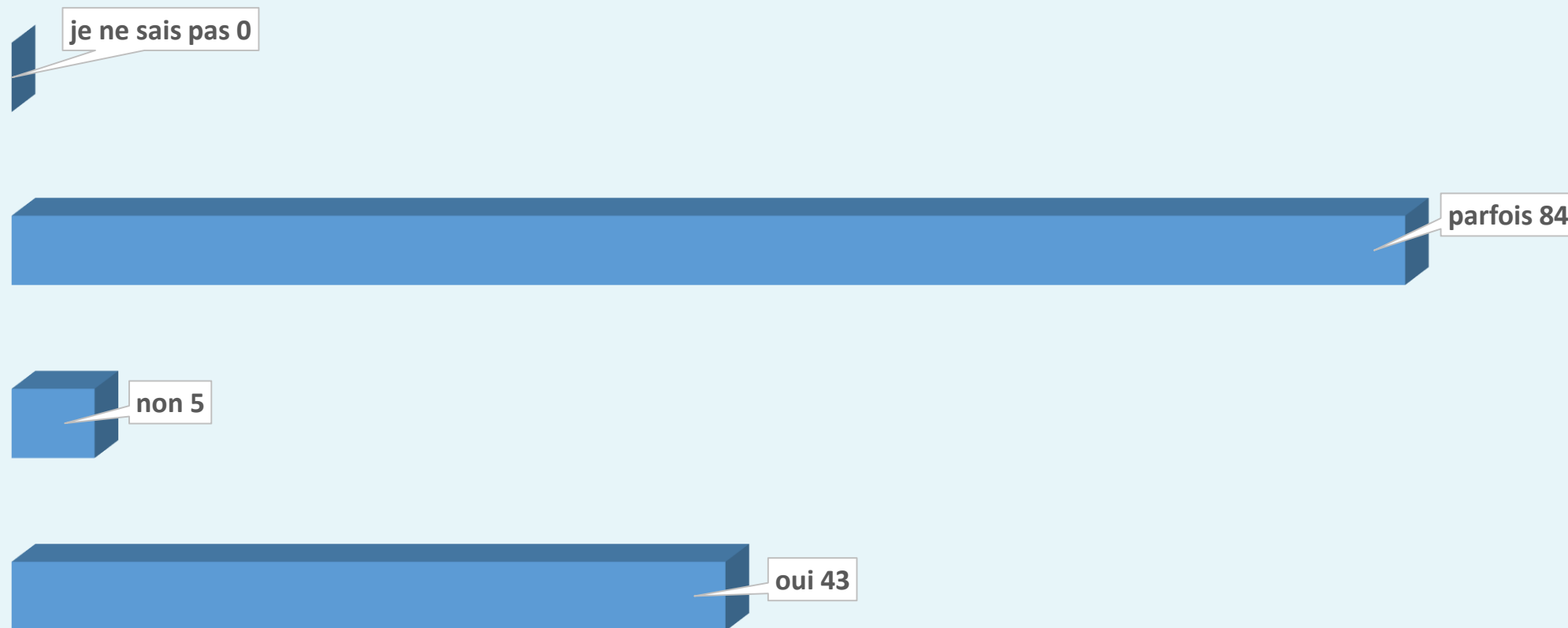
Aimes-tu manger à la cantine ?



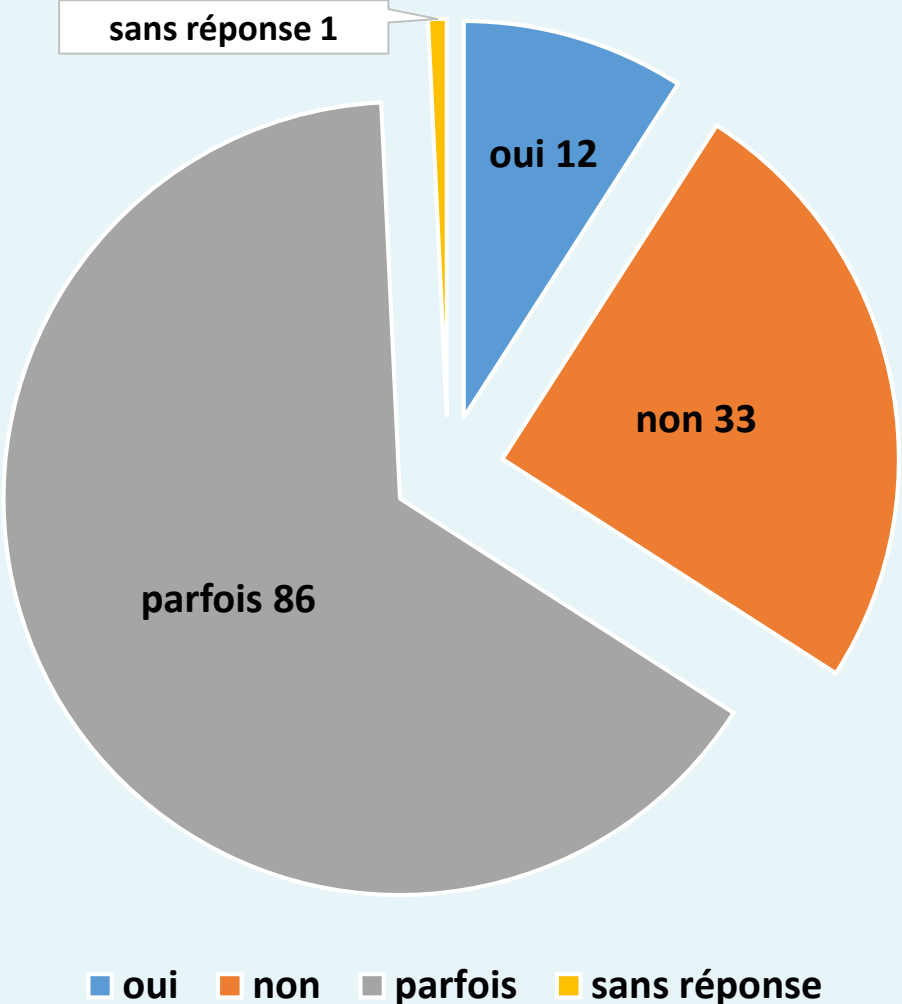
Aimerais-tu une animation « surprise » à la cantine?



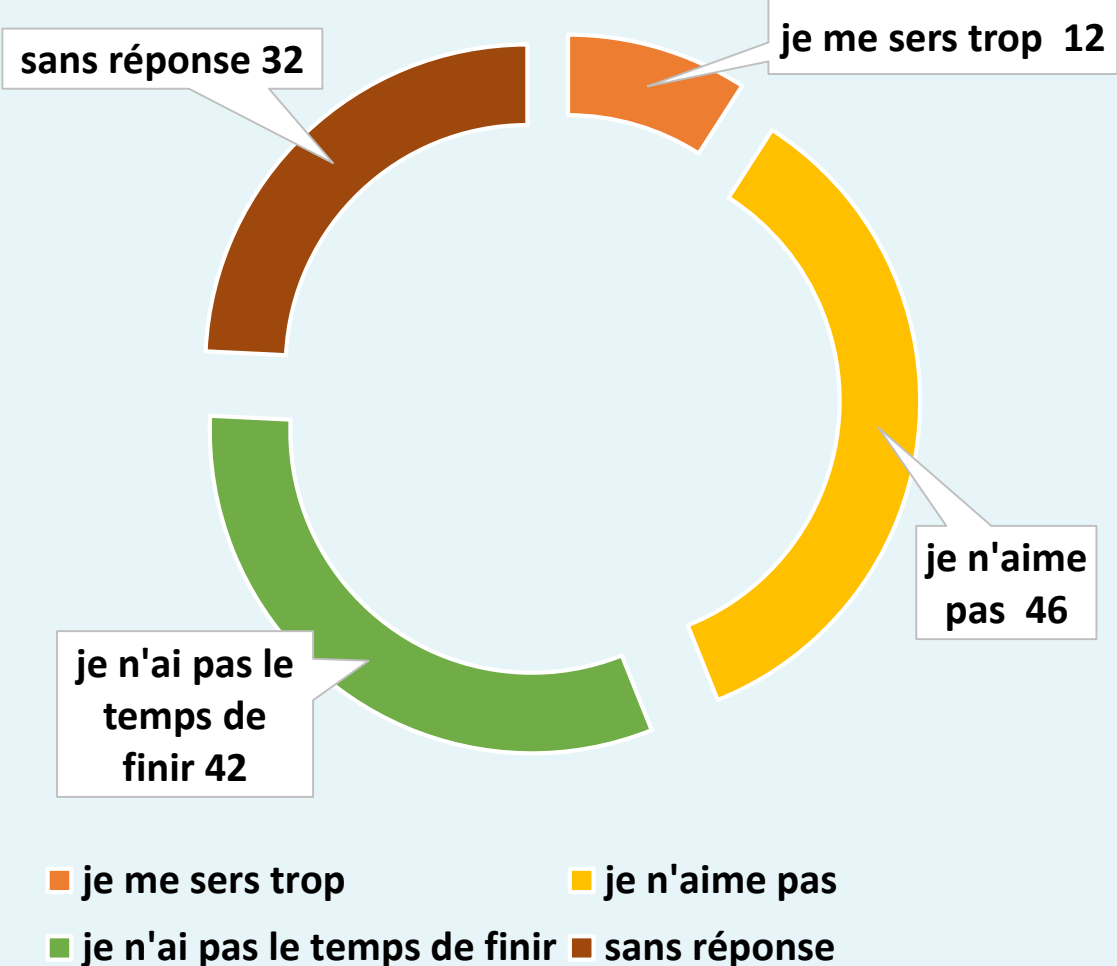
Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?



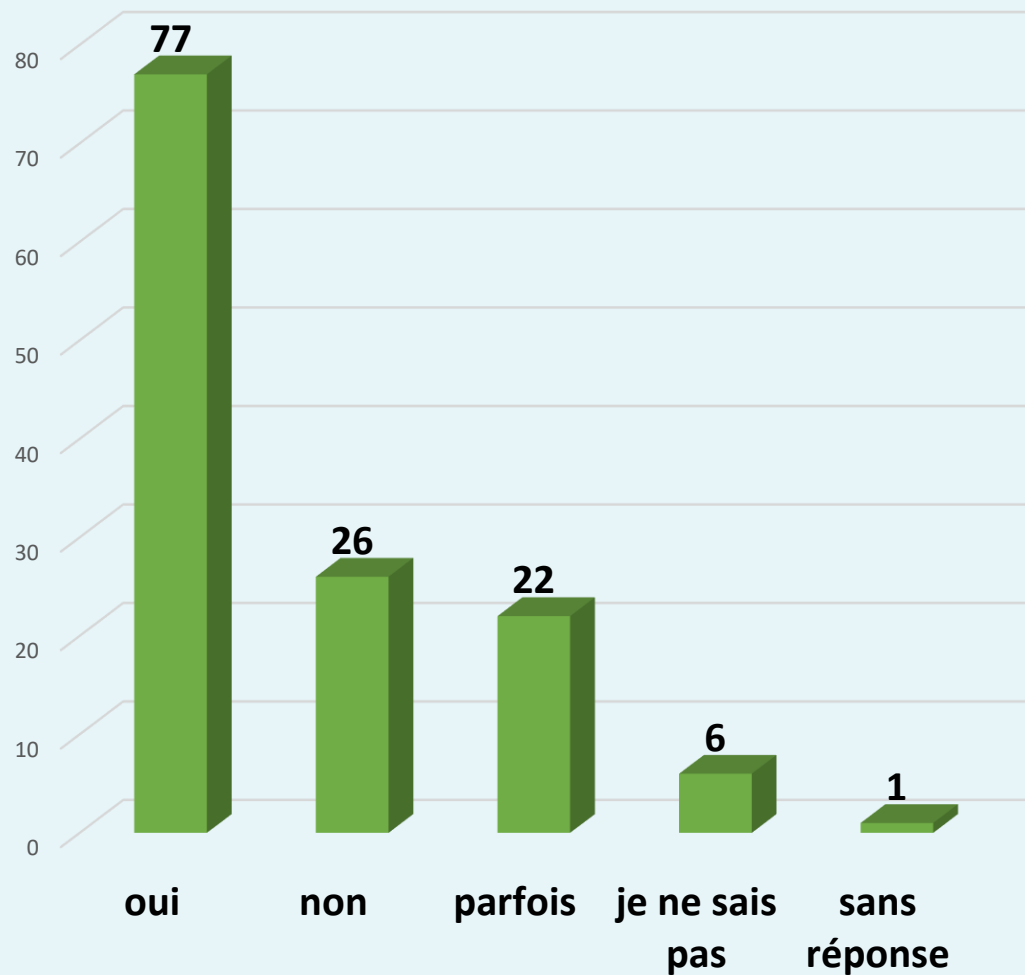
A la fin de ton repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?



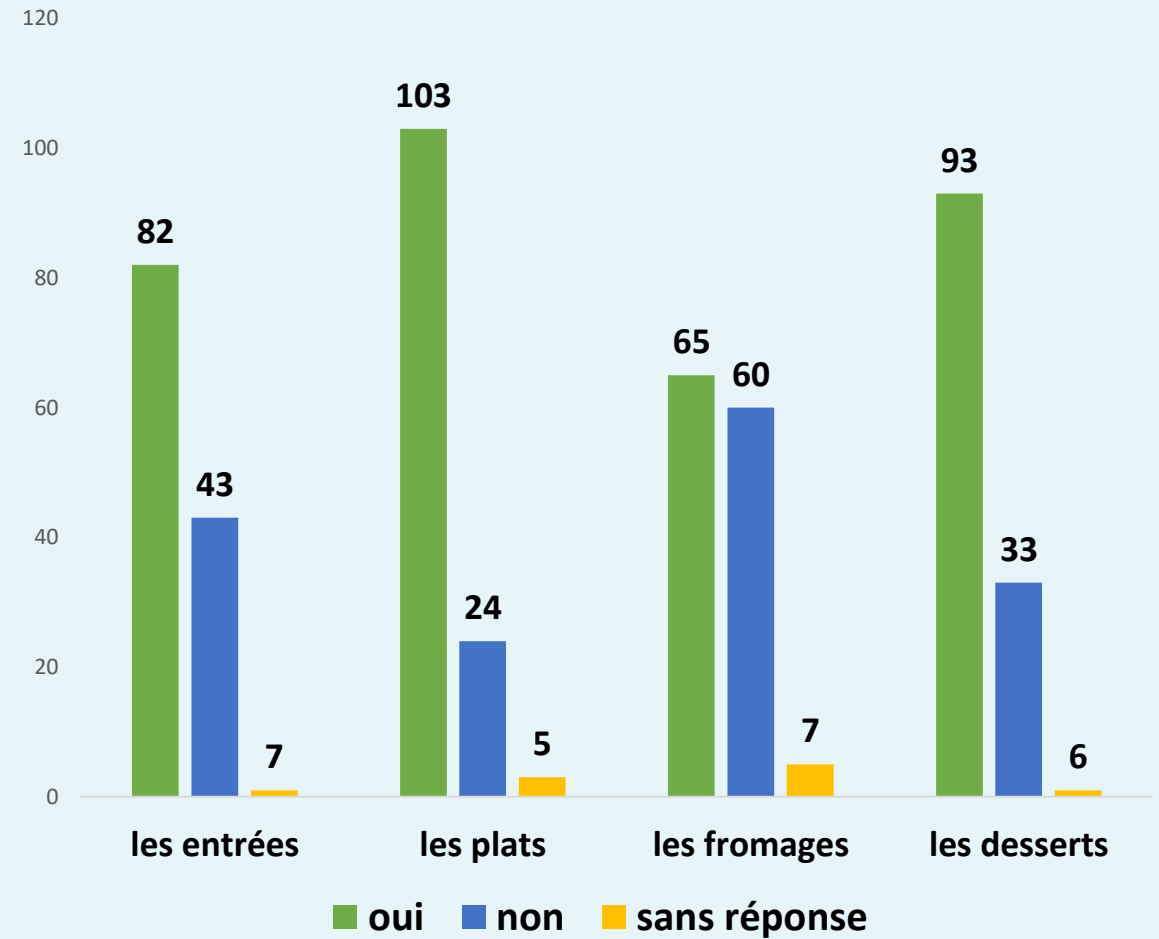
Si oui pourquoi ?



Penses-tu que les quantités servies sont suffisantes ?



Penses-tu qu'il y a plus de diversités dans ?



As-tu constaté une réduction des déchets alimentaires ?

