



OBSERVATOIRE DU GOÛT

SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025



L'observatoire du goût de cette période a été mené, comme pour la première fois, par l'équipe d'animation, la direction et l'ensemble des enfants, de la Toute Petite Section au CM2. Après chaque plat servi (entrée, plat et dessert) les enfants ont pu chacun voter à l'aide de petits smileys (vert, orange et rouge) selon ce qu'ils avaient aimé, moyennement aimé ou pas aimé du tout.

Vous pourrez constater des plus petits effectifs que les périodes précédentes sur certains jours, cela s'explique du fait des sorties scolaires de fin d'année.



L'observatoire s'est déroulé sur l'ensemble de la semaine, mercredi compris



Sur chaque temps de repas du midi

Menu de la semaine par notre prestataire Elios



L'HORME

Semaine du 02/06 au 08/06/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette du terroir	Courgettes râpées vinaigrette nature	Salade d'haricots verts BIO assaisonnés	Tomates BIO vinaigrette nature	***
S VIANDE					
PLAT	Haché de veau au jus	Colin thym citron	Escalope de poulet sauce rougail	Façon hachi parmentier BIO	Croque veggie au fromage
S VIANDE	<i>Poisson pané</i>		<i>Médaille merlu sauce rougail</i>	<i>Gratin campagnard BIO</i>	
GARNITURE	Petits pois BIO au jus	Riz BIO créole	Macaronis BIO	(plat complet)	Carottes BIO Vichy
LAITAGE	***	Camembert	Saint Morêt BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre
DESSERT	Mousse au chocolat au lait	***	***	***	Fruit BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

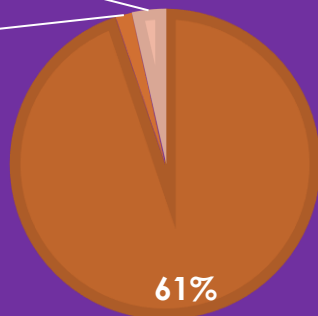


LUNDI

Salade verte vinaigrette du terroir

RESULTAT DES VOTES TPS au CP 85 REPAS SERVIS

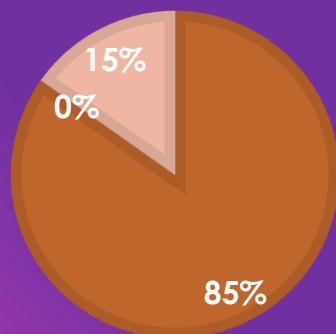
ENTREE



PLATS

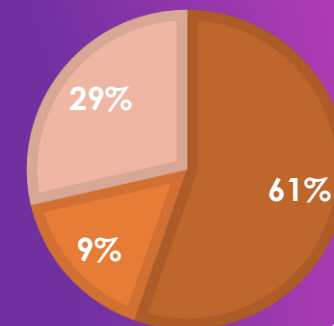


DESSERT



RESULTAT DES VOTES CE1 au CM2 56 REPAS SERVIS

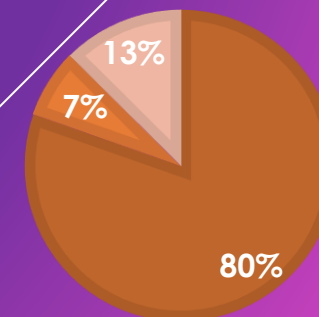
ENTREE



PLATS



DESSERT



Haché de veau au jus

Poisson pané

Petits pois BIO au jus

Mousse au chocolat au lait

Commentaires des enfants

Les mousses au chocolat au lait sont toujours très appréciées par les enfants.

MARDI

Courgettes râpées
vinaigrette nature



Colin thym citron



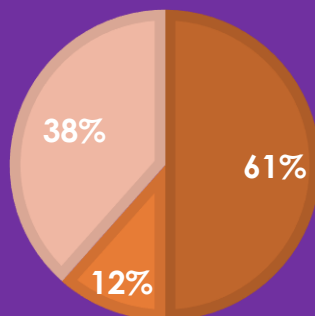
Riz BIO créole

Camembert

RESULTAT DES VOTES TPS au CP 104 REPAS SERVIS

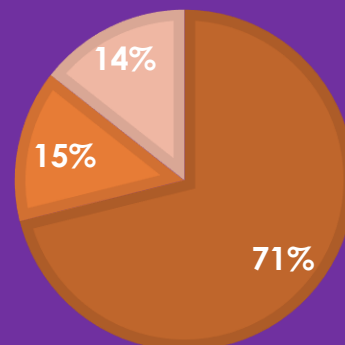
ENTREE

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



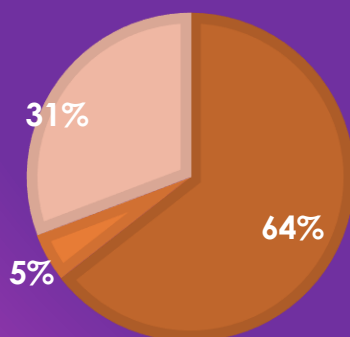
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



DESSERT

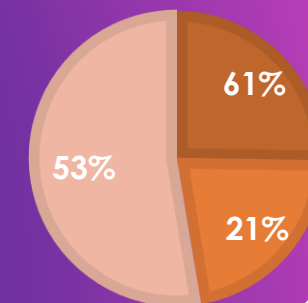
- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



RESULTAT DES VOTES CE1 au CM2 95 REPAS SERVIS

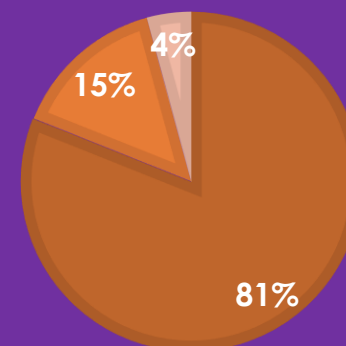
ENTREE

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



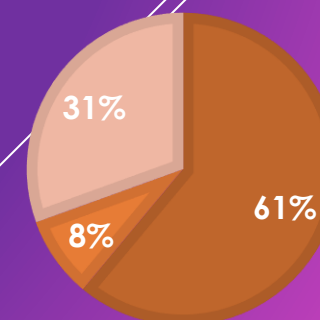
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



DESSERT



- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



Commentaires des enfants

Pour le service des CE1 au CM2, c'est la vinaigrette qui n'a pas forcément plu aux enfants. Les 30% qui n'ont pas aimé le camembert trouvent que c'est un fromage trop fort.

MERCREDI

 
**Salade d'haricots verts BIO
assaisonnés**

**Escalope de poulet sauce
rougail**

*Médailon merlu sauce
rougail*

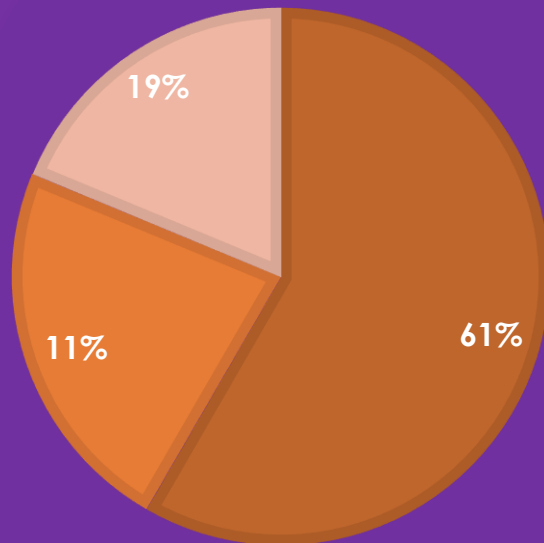
  
Macaronis BIO


Saint Morêt BIO

RESULTAT DES VOTES DE L'ENSEMBLE DES ENFANTS DU MERCREDI : 3 à 14ANS 48 REPAS SERVIS

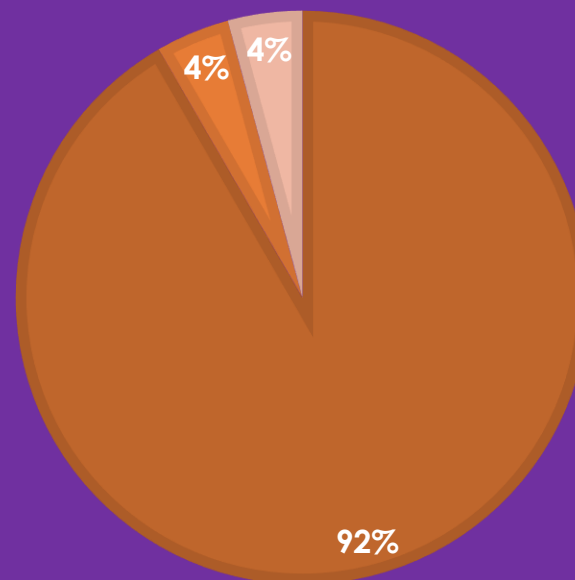
ENTREE

 aimé  moyennement aimé  pas aimé



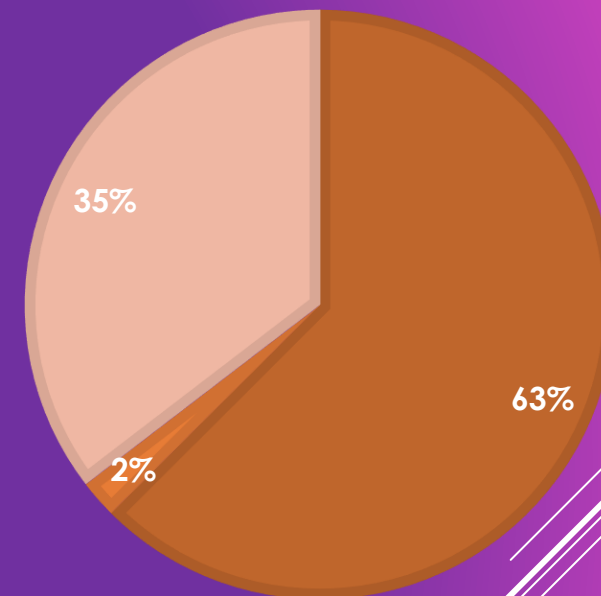
PLATS

 aimé  moyennement aimé  pas aimé



DESSERT

 aimé  moyennement aimé  pas aimé



Commentaires des enfants

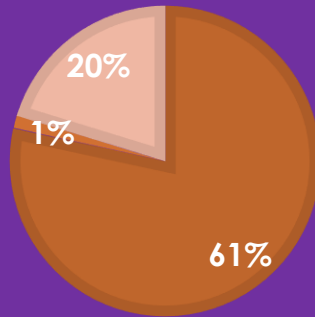
Le plat a été particulièrement apprécié notamment grâce à la sauce

JEUDI

RESULTAT DES VOTES TPS au CP 74 REPAS SERVIS

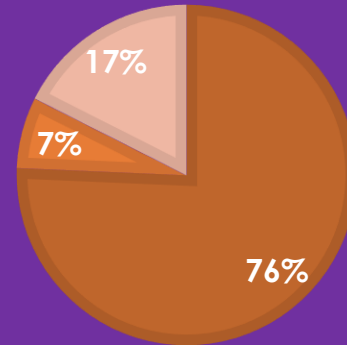
ENTREE

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



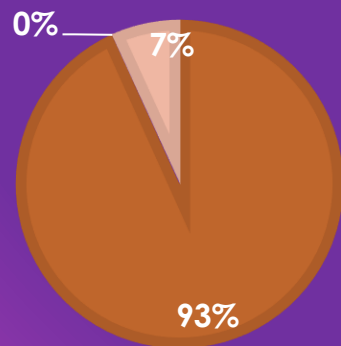
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



DESSERT

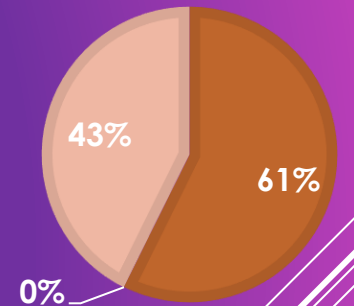
- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



RESULTAT DES VOTES CE1 au CM2 75 REPAS SERVIS

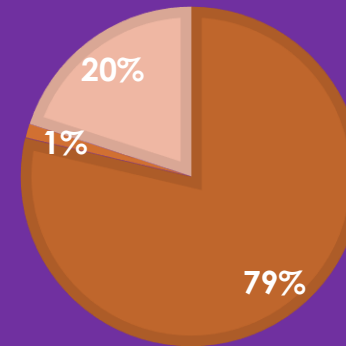
ENTREE

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



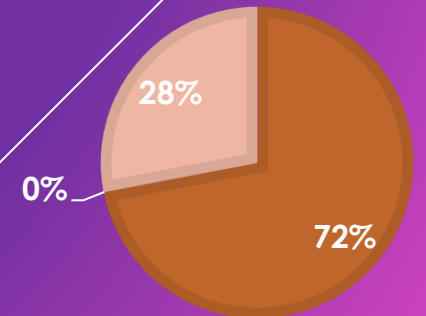
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



DESSERT

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



Commentaires des enfants

Pour le service des CE1 au CM2, c'est la vinaigrette qui n'a pas forcément plu aux enfants. Les deux plats ont été appréciés.

Tomates BIO vinaigrette nature

Façon hachi parmentier BIO

Gratin campagnard BIO

(plat complet)

Yaourt aromatisé

VENDREDI

RESULTAT DES VOTES TPS au CP 58 REPAS SERVIS

RESULTAT DES VOTES CE1 au CM2 50 REPS SERVIS

Croque veggie au fromage



Carottes BIO Vichy

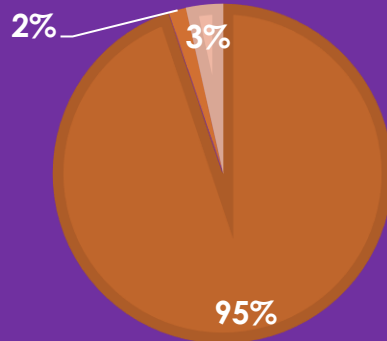
Fromage blanc nature et
sucre



Fruit BIO

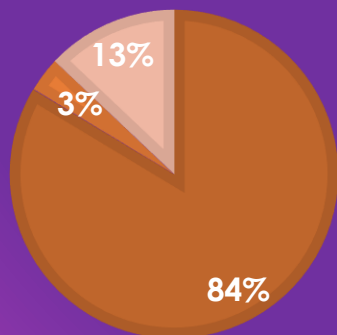
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



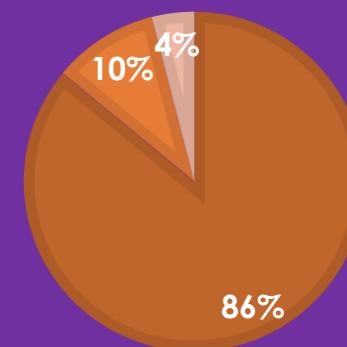
DESSERT

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



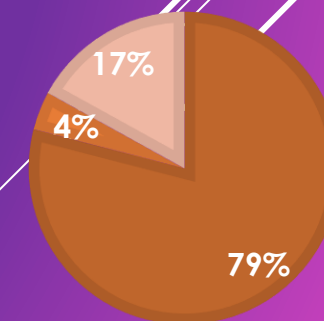
PLATS

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



DESSERT

- aimé
- moyennement aimé
- pas aimé



Commentaires des enfants

Les croques veggies au fromage sont toujours très appréciés des enfants.

Bilan des pistes d'actions des observatoires du goût précédent

▶ **Reconduire l'observatoire du goût 3 fois par an (1 fois par trimestre).**

Trois observatoires du goût ont bien eu lieu : du 18 au 25 Novembre 2024 pour le 1^{er} trimestre et du 10 au 14 Mars pour le 2^{ème} trimestre et du 2 au 6 Juin pour le troisième trimestre.

Ces trois observatoires seront reconduits l'année prochaine, sur le même mode de fonctionnement.

▶ **Continuer le travail de transmission avec Elios afin de prendre en compte au mieux les remontées de vos enfants**

Suite aux échanges réguliers sur les entrées et les sauces, des nouvelles pistes d'actions ont été mises en place :

- Nous retrouvons de plus en plus de cohérence entre les repas sans viandes et les repas sans régimes suite au remontés mensuelles à notre prestataire.
- Les nouveautés proposées ont fortement plu aux enfants (cheeseburger, moules frites...)
- En plus des nouveaux pique nique proposés, nous avons également décidé de proposer de temps en temps des piques nique préparés par nos soins qui comportent une entrée, un sandwich, un paquet de chips et un dessert.

▶ **Continuer à sensibiliser les enfants à la diversité alimentaire**

- Nous travaillons en collaboration étroite avec notre prestataire afin de toujours proposer des goûts nouveaux ET adaptés à vos enfants.
- Faire des repas un temps d'échanges et inciter de manière ludique à goûter chaque aliment proposé

▶ **Aller visiter la centrale de cuisine avec des animateurs et groupe d'enfants.**

Les enfants du CMEJ ainsi que Mme CLAIN Erika et Mme BENMOSLY Sabrina (élus du service enfance jeunesse) sont allées visiter la cuisine centrale d'Elios le 14 Mai 2025. Les enfants ont apprécié pouvoir échanger et découvrir le fonctionnement de la cuisine centrale.

▶ **Effectuer différentes pesées durant l'année**

Une pesée de légume non consommés a été effectuée afin de mettre en place des actions spécifiques concernant le gaspillage.. Les résultats vous seront communiqués rapidement et les remontées à Elios ont déjà été effectuées afin d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

Bilan et pistes d'actions pour la suite

- **Reconduire différentes pesées durant l'année afin de toujours améliorer la diminution du gaspillage alimentaire**
- **Reconduire 3 observatoires du goût par an : 1 par trimestre comme cette année**
- **Continuer à sensibiliser les enfants à la diversité alimentaire**
- **Continuer à transmettre les remontées à Elios afin d'améliorer quotidiennement le repas de vos enfants**