



## Commission de Cantine 27 Janvier 2014 à Jacou

---

### **I – PARTICIPANTS**

**Saint-Drézéry :** Mme RIEUSSET Nelly, responsable cantine.

**Le Crès :** Mme BEC Valérie.

**Teyran :** Mme ROMIGUIER Jocelyne, responsable cantine Maternelle – Mme CASSAR Jeanine, responsable cantine élémentaire – Mr PETIT, élu.

**Baillargues :** M. VANDEVOORDE Damien, Responsable cantine – M. BASTOUIL Michel, parent d'élèves – Mme ROCHE Laura, Directrice ALSH/ALAE. Mme JULIEN Marieke, Parent d'élève – Mme VALETTE Valérie, Parent d'élève.

**Sussargues :** Mme VEYRENC Sandy, Responsable cantine – M. BERTAUD Xavier, Adjoint écoles.

**Jacou :** M. MARY Frédéric, Responsable enfance jeunesse – Mme NAZET-MARSON Magali, élue.

**Scolarest :** Mme FLORENT Chantal, Gérante - M. BAGNERIS Christophe, Chef de secteur.

**Akté Services :** M.HERVE Samuel.

**SIVOM :** M. SOLER Diego, Directeur général des services - M. GIRAUDO Bruno, Responsable confection et fourniture des repas – Mme RASCALOU Michèle, Administratif.

**Excusés :** M. PASTOR, Président du SIVOM Béranger Cadoules et Salaisons.

*Mme NAZET-MARSON Magali, Vice-Présidente du SIVOM Béranger Cadoules et Salaisons, accueille le groupe de travail. Elle excuse M. PASTOR, Président du SIVOM, et M. le Maire de Jacou, retenus par d'autres obligations. Elle rappelle l'objectif de ces réunions de cantine qui est de s'assurer de la qualité des prestations servies aux enfants. Elle souhaite que l'année 2014 s'exécute bien sur la base du niveau de qualité défini au cahier des charges.*

*M. SOLER Diego, se présente en tant que DGS de ce nouveau SIVOM et souhaite rassurer tous les acteurs présents sur la volonté de poursuivre ce qui fonctionne. C'était un impératif administratif que cette fusion au sein d'un SIVOM. L'objectif est d'être aussi performant que l'ont été les anciennes structures. Il ajoute que les interlocuteurs que sont M. GIRAUDO pour le suivi administratif et M. HERVE pour l'assistance technique du SIVOM sont conservés ; rien ne sera bouleversé.*

*S'en suit un tour de table pour que chacun se présente.*

### **II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

#### **Teyran (liaison froide) :**

**Maternelle :** 10.01 : cassolette de poisson pas aimée – 14.01 : émincé de volaille riz très bon – 16.01 : macaronis très bons – 17.01 : petit « couac » avec le papier des petits suisses – 20.01 : petits pois oignons lardons très bons – 24.01 : gratin de poisson apprécié, riz excellent – 27.01 : repas très bon mais souci avec le pain : noir en dessous.

**Primaire :** 07.01 : salade très bonne – 09.01 : bourguignon carottes très apprécié - 10.01 : potage bon, cassolette de poisson pas aimée, cantal avec confiture très bon – 13.01 : œufs durs florentine pas aimés – 14.01 : carottes râpées émincés volaille et riz très bons – 16.01 : choux fleur bons – 17.01 : hoki haricots verts et beignets très bons – 20.01 : saucisse bonne et petits pois bien cuisinés – 21.01 : poisson bon, brocolis pas aimés – 23.01 : pot au feu trop de gras - 24.01 : potage très bon, riz très bon - 27.01 : taboulé très bon, gratin de choux fleur très bien cuisiné, dessert très bon mais même souci avec le pain - Banane chantilly vermicelles tout mangé.

*Mme NAZET-MARSON souligne que, en effet, les éléments de dressage mis en place dans certaines communes ajoutent de l'attrait au produit. Ça les incite à manger.*

#### **Jacou (liaison chaude) :**

Purée de potiron très bonne - calamars à la romaine très bons – 05.12 : problème de quantité à la maternelle - 19.12 : macédoine pas trop aimée - 20.12 : salade vertes en fines lamelles appréciée – salade mexicaine moyen - gratin de choux fleur pas mangé – 07.01 : sauce forestière rôti de porc très bonne - 09.01 : manquait 5 parts de galettes – 10.01 cassolette pas aimée – 13.01 : friand œufs durs épinard pas aimés - 20.01 : saucisse quantité insuffisante chez les petits – pot au feu très bien pour les maternels – gratin de poisson bon mais riz collant – 27.01 : gratin de choux fleur très bon , cordon bleu semblait plus petit

Mme FLORENT précise les grammages qui sont : 80 g enfant 125 g adulte.

#### **Baillargues (liaison chaude) :**

Ecoles : Même remarques que celles citées précédemment - Portions adultes semblent de même tailles que les enfants – 10.01 : cubes de poissons dans les cassolettes 90% jetés - bourguignon très bon et plus cuit que d'habitude – pot au feu pas de gras très bon – cordon bleu trop petit – banane chantilly a fait fureur.

Mme Florent propose des filets en remplacement des cubes pour la cassolette et davantage gratinés.

ALSH : 08.01 : Nuggets enfants très contents - 2 fois du chou rouge – poisson en cubes passe pas – 15.01 : potage très bon – 22.01 : duo de crudités pas aimé – blanquette de veau pas marché, viande trop forte et grasse – gratin de poisson pas aimé – riz pas aimé – trop peu de fruits au sirop.

M. BASTOUIL signale un spectacle pédagogique intéressant intitulé « Opération brocoli » sur les PNA et PNS. Par ailleurs, il demande si les pommes pourraient être plus souvent BIO car on retrouve le plus souvent les pesticides dans la peau.

Mme FLORENT répond que les pommes peuvent être épluchées dans les restaurants scolaires.

#### **Sussargues (liaison froide) :**

Les remarques ci-dessous sont directement celles des enfants :

Salade en lamelles très bien – pot au feu excellent – banane chantilly vermicelle très appréciée mais pas de chocolat – brocolis très bons en gratin – les enfants préfèrent de manière générale les légumes en gratin – pâtes riz et blé pour les plats en sauce - confiture avec le fromage excellent – muesli avec yaourt à refaire – soupe meilleure qu'avant et encore mieux avec croutons - pizza en plat principal pour avoir un « gros » bout – aiment couscous paella – plus de pâtisseries : tarte aux pommes éclairs beignets – bravo pour les petits paniers « découverte » à refaire à chaque saison - animations pour les petits déjeuners que pour une partie des enfants.

#### **St Drézéry (liaison froide):**

Quiche lorraine appréciée – poulet ratatouille trop de sauce tomate – potages du mois très bien - cassolette de poisson pas aimée du tout – 13.01 : œufs épinards tout jeté – 16.01 : choux fleur vinaigrette très bien en petite fleurette – macaronis très bons – brocolis tout jeté – banane chantilly très bonne – 23.01 : céleri rémoulade acide – pot au feu excellent – animations en plein air et boîtes très appréciées.

#### **Le Crès (liaison froide) :**

Pot au feu trop gras – blanquette de veau, la viande avait gout d'agneau – brocolis pas aimé – poisson pas aimé – « pain sale » - riz « collé » – céleri rémoulade trop de sauce – banane chantilly très bon – plats en sauce appréciés.

#### **Parents d'élèves :**

Baillargues : 10.01 : cassolette immangeable – 13.01 : œufs florentine trop durs et épinards ou bon ou mauvais – céleri rémoulade moyen - 24.01 : poisson bon mais riz BIO trop collant – très bons retours sur les bananes et plats en sauce.

#### **Elus :**

M. BERTAUD se réjouit que le principe des réunions soit maintenu car il est important de mettre en avant l'avis des enfants et que les remontées soient suivies d'effet ; il déplore pour le pain par exemple qu'il n'y ait pas eu de modification alors que le problème était déjà signalé le mois dernier. Il insiste pour qu'il n'y ait pas deux mets en même temps demandant beaucoup de manipulations (exemple : soupe et petits suisses). Il ajoute que la commune de SUSSARGUES a un projet d'ALSH municipal pour les vacances (environ 20 enfants).

M. BAGNERIS demande de lui confirmer une estimation des effectifs au moins dix jours avant. Il rappelle qu'il est impératif d'informer au plus tôt en cas de sorties et pique-nique !

M. PETIT conseille pour le pain de le contrôler avant de le couper pour demander le cas échéant une nouvelle livraison à Mme FLORENT. Il se réjouit aussi de la poursuite de ces réunions car si les élus changent, les agents restent.

Mme NAZET-MARSON note les points principaux à améliorer que sont les cubes de poissons, les œufs durs et le pain et est satisfaite des bonnes remontées sur les légumes cuisinés tels qu'haricots verts, choux fleur même si c'est plus difficile avec le brocoli...

### **III – PROPOSITIONS DE MENUS**

Pour la période **du 3 février au 28 Mars 2014**, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

05.02 : fruit –jardinière par salsifis

11.02 : œufs durs par rillettes

20.02 : éclairs

12.03 : rôti de veau + épinards à la crème  
25.03 : filet de poisson à l'armoricaine

## IV – PROCHAINE REUNION

Lundi 17 Mars 2014

à 15 heures

**BAILLARGUES**

**Nouvelle Cantine - Ecole maternelle GEOFFRE**

