

I – PARTICIPANTS

Jacou :	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue
Baillargues :	M. BASTOUIL Michel, Parent d'élèves – Mme VIDAL Laëtitia, référente cantine – Mme GAUBERT Géraldine, responsable cantine
Teyran :	Mme DUPRAT Nicole, Elue – Mme ROMIGUIER Jocelyne, responsable cantine maternelle – Mme CASSAR Jeanine, responsable cantine primaire
Le Crès :	Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine
Saint-Geniès-des-Mourgues :	Mme MONTEILS Renée, responsable cantine
Saint-Brès :	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire et Vice-présidente SIVOM - Mme VIALATTE Carole, Animatrice - Mme PINOT Fabienne, responsable cantine
Saint-Drézéry :	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine
Sussargues :	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-président SIVOM - Mme MAURICE Nathalie, Elue commission scolaire – Mme VEYRENC Sandy, Responsable cantine
Scolarest :	Mme FLORENT Chantal, Gérante – M. BAGNERIS Christophe, Chef de secteur – Mme PUECH Amandine, Diététicienne
Sud Est Traiteur :	Mme CHARMASSON Aude, Responsable client
Akté Services :	Mme DEJOSSO, Responsable qualité
SIVOM :	M. GIRAUDO Bruno, Responsable Administratif « restauration scolaire »
Excusés :	Mme POIRIER Isabelle, Elue Saint-Jean de Cornies – M. HERVE Samuel, Directeur Akté Services - M. SOLER Diego, Directeur Général des Services – Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat

Mme SCHWARTZ accueille avec plaisir tous les participants dans sa commune de Saint-Brès.

Madame DEJOSSO fait un retour du contrôle qualité opéré par Akté Services suites aux dernières remontées négatives de la précédente réunion de cantine. Les fiches « recettes » et techniques des produits utilisés pour les ratatouilles, le chili con carne et le poulet à la diable étaient conformes. Elle a pu goûter le poulet à la diable et vérifier qu'il était au goût des enfants.

II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Sussargues (liaison froide) :

09/01 : colin et riz créole, très bon
12/01 : pizza et émincés, très bien – haricots, moyen
13/01 : concombre, pas aimé par les primaires – coquillettes, très bon
15/01 : carottes, râpées trop gros – couscous à l'agneau, très bon
16/01 : poisson et gratin de courgettes, bien
20/01 : purée, très bon
22/01 : sauté de porc, bon – haricots blancs, moyen
23/01 : hoki sauce rouille, pas apprécié
26/01 : macédoine, pas du tout aimé
27/01 : salade avec croutons, toujours meilleure – brandade, pas apprécié
29/01 : sauté avec macaronis, bien ensemble
30/01 : poisson, bien – brocolis, seuls passent pas – pommes, excellentes
02/02 : escalope viennoise, très bien pour les enfants
03/02 : bœuf bourguignon, quantité viande insuffisante
05/02 : cassoulet, pas aimé
06/02 : friand à la viande, préfèrent au fromage – haricots verts persillés, pas aimé
23/02 : saucisse, grasse et préfèrent les chipolatas – petits pois, pas apprécié
Les enfants demandent les yaourts « Les 2 vaches » à la vanille ?

M. BERTAUD a mangé trois fois en cantine et c'était bon, hormis un problème de livraison de pain congelé la 1^{ère} semaine des vacances les 09 et 10/02. N'ont pas été averti et le pain se décomposait à la coupe. Kiwis, acides et durs le 06/02

Le Crès (liaison froide) :

Ecoles :

- 09/01 : colin, très apprécié – galette des rois, très bien
- 12/01 : pizza, à refaire – veau marengo, bien cuisiné mais un peu gras
- 14/01 : fourme d'Ambert, toujours du mal à manger – couscous, très bon
- 16/01 : salade piémontaise, pommes de terre crues
- 19/01 : menu, bon – poires, délicieuses
- 23/01 : carré frais, ne le mangent pas
- 26/01 : fruit, dur
- 27/01 : croc lait, pas aimé
- 28/01 : paupiettes, très bien
- 29/01 : sauté bœuf avec macaronis, très apprécié
- 02/02 : gratin de courgettes, mieux chez les petits
- 05/02 : carré frais, jeté – cassoulet, ont mangé que la saucisse
- 06/02 : friand à la viande, aimé

ALSH :

- 09/02 : kiwis, trop durs
- 12/02 : fritto misto, trop peu à servir

Saint-Drézéry (liaison froide) :

- 09/01 : colin avec riz créole, excellent
- 12/01 : émince de poulet curry, un peu salé
- 15/01 : carottes avec fruits secs, goût « vieux », trop desséchés – couscous, mieux avec des boulettes
- 16/01 : salade piémontaise, tout jeté, pommes de terre très dures – gratin de courgettes, bien cuisiné mais pas mangé – oranges, excellentes
- 22/01 : sauté de porc, gras
- 30/01 : brocolis, pas mangé
- 02/02 : gratin de courgettes, très bon
- 05/02 : cassoulet, ont mangé que la saucisse
- 06/02 : friand à la viande, aimé
- Aujourd'hui : petits pois, sans goût

Saint-Geniès-des-Mourgues :

Mêmes remarques dans l'ensemble

- 15/01 : carottes, dures
- 16/01 : salade piémontaise, pommes de terre dures
- 23/01 : hoki, pas aimé
- 26/01 : macédoine en entrée et petits pois après, trop de petits pois
- 29/01 : haricots verts en salade, pas mangé
- Aujourd'hui : petits pois, sans goût
- Un seul sachet d'1kg d'emmental pour 100 ?

Mme FLORENT répond que le grammage recommandé est bien de 10g par enfant.

Baillargues (liaison chaude) :

Ecoles :

- 14/01 : fourme d'Ambert, aiment pas
- 15/01 : Agneau dans couscous, trop fort
- 16/01 : gratin de courgettes, plus gratiné et meilleur que celui de 02/02 – bananes chantilly, difficile à servir
- 19 au 23/02 : escalopes des sans porc, trop sèches – poisson, meilleur avec des féculents
- 27/01 : brandade, aimé
- 29/01 : macaronis, sans râpé
- 02/02 : gratin de courgettes, moins bon
- 06/02 : haricots verts mélangés avec carottes, pas aimé
- Aujourd'hui : petits pois, apprécié- saucisse, un peu salée

ALSH :

- Trop de légumes les mercredis
- 10/02 : sandwich, très peu de thon
- Beaucoup d'oranges pendant les vacances

Mme FLORENT revient sur le service de la banane-chantilly avec une organisation à trouver : par exemple, mettre chantilly dans les verres avec les vermicelles.

Teyran (liaison froide) :

Maternelle :

09/01 : colin et riz créole, très bon
12/01 : émincé, très bon
13/01 : marengo, très bon
15/01 : couscous, très apprécié
16/01 : poisson meunière, apprécié- oranges, excellentes
19/01 : cordon bleu, aimé – chou-fleur, très bien
20/01 : chipolatas et bananes, très apprécié
22/01 : sauté de porc, bien
23/01 : hoki, aiment
26/01 : macédoine puis petits pois, dommage
27/01 : brandade, avec arêtes
30/01 : poisson poêlé, « choses suspectes » dans les plats
03/02 : bœuf bourguignon, très bon

Mme FLORENT demande qu'on signale si trop d'arêtes dans les poissons pour faire remonter au fournisseur de même si problèmes à l'ouverture des barquettes.

ALSH :

Cannellonis et fritto misto, très apprécié - plats semblent moins remplis pendant les vacances que les mercredis

M. BAGNERIS indique que cette impression est réelle pour les accompagnements quand il s'agit de légumes, car les féculents sont livrés à 120% des grammages. Or, il y a plus de légumes.

Primaire :

09/01 : radis, bien – coli, moyen pour les grands – galette des rois, très apprécié
12/01 : haricots verts, pas appréciés
13/01 : concombre et marengo, très bien –mousse, à refaire
15/01 : carottes râpées, moyen avec huile seule, mieux avec sauce – couscous, agneau gras
16/01 : salade piémontaise, un peu dure – gratin, pas aimé
19/01 : cordon bleu, très bien – choux-fleurs, bien cuisiné mais pas mangé
20/01 : chipos et purée, bien
22/01 : sauté, trop gras – haricots blancs, n'aiment pas
23/01 : mélange râpé, pas aimé – spirales BIO, moins aimé que pâtes « blanches »
26/01 : Steak haché de veau, à refaire – petit suisse, 1 seul trop peu pour grands
27/01 : brandade, pas du tout aimé – croc lait, bon
29/01 : sauté + macaronis, très bien
30/01 : taboulé, à refaire – poisson, beaucoup d'arêtes – brocolis, moyen
02/02 : escalope viennoise, très bien – gratin, moyen
03/02 : bœuf bourguignon, sauce excellente mais viande grasse et filandreuse
05/02 : cassoulet, pas aimé, avec saucisse de Strasbourg
06/02 : friand à la viande, n'aiment pas – haricots verts persillés, bon – cantal, veulent de la confiture avec – compote, bonne à la pêche
Aujourd'hui : petits pois et saucisse, apprécié

Saint-Brès (liaison chaude) :

Ecoles :

09/01 : RAS
12/01 : haricots verts, pas aimé
13/01 : marengo, très bon
15/01 : carottes râpées, très dures
16/01 : salade piémontaise, très dure – gratin de courgettes, très bon
19/01 : bananes, seulement 2 bombes de chantilly
23/01 : carré frais, n'aiment pas
26/01 : kiwis, durs
02/02 : gratin de courgettes, pas bon
05/02 : cassoulet, pas apprécié
06/02 : colin, avec arêtes – haricots verts, pas aimé
Aujourd'hui : crêpes, pas apprécié

ALSH :

14/01 : fourme d'Ambert, pas aimé
21/01 : salsifis persillés, pas aimé
28/01 : bon menu
12/02 : biscuit, pas aimé
16/02 : poireaux/pommes de terre, pas aimé

Poireau vinaigrette, n'aiment pas – fritto misto, à refaire – goûters, plus variés - Beignets pomme ou chocolat, se sont disputés !

Mme FLORENT s'excuse pour les beignets.

Elus :

Mme SCHWARTZ fait un bilan des points négatifs :

- *vigilance sur association macédoine/petits pois,*
- *brandade, assez mitigé*
- *gratin de courgettes, essayer en purée*
- *haricots blancs, essayer flageolets ou lentilles*
- *salade piémontaise, problème avec les pommes de terre*

Mme DUPRAT souligne qu'à trop vouloir l'équilibre alimentaire avec des légumes que les enfants n'aiment pas, ils ne mangent pas !

Mme PUECH répond qu'il convient en effet d'être vigilant avec les légumes très difficiles.

Mme PERRIER-BONNET soulève la problématique de l'équilibre et d'apport calorique complémentaire en période d'hiver et de produits de saison.

M. BAGNERIS indique qu'il n'est pas question forcément d'apport nutritionnel mais logique de produits de saison ou de repas en sauce.

Mme SCHWARTZ souhaiterait plus de soupe qui reste le meilleur moyen de faire manger des légumes aux enfants.

Elle revient sur les pommes de terre utilisées dans la salade piémontaise ?

M. BAGNERIS indique qu'il est fait pourtant appel à produit de qualité issu de l'agroalimentaire (pommes de terre prêtes à consommer) et qu'une remontée sera faite au fournisseur.

Mme MAURICE regrette que les pâtes BIO soient moins appréciées et s'interrogent sur la nature complet ou semi-complet du blé.

Mme FLORENT confirme que les enfants sont plus habitués aux pâtes « blanches. ».

Mme PERRIER-BONNET estime qu'il est plus lisible et plus facile de faire consommer des fruits ou légumes BIO que des pâtes. Elle ajoute que la promotion de circuits courts serait également un plus.

M. BAGNERIS rappelle les contraintes de volumes et les difficultés de structuration des filières de l'agriculture raisonnée. Cependant, il entend qu'il faut valoriser ces produits !

III – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 02 au 27 mars 2015, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

- 05/03 : nems ** (volaille)
- 10/03 : rôti, servi froid
- 12/03 : brie à la coupe
- 13/03 : purée de brocolis
- 17/03 : soupe
- 18/03 : yaourt BIO
- 19/03 : chou chinois émincé
- 25/03 : pomme au four

IV – PROCHAINE REUNION

**LUNDI 23 MARS 2015
à 15 heures
SAINT-DREZERY
Salle G. Brassens (à confirmer)**

INFORMATIONS / ACTIONS CORRECTIVES / SUIVI - TABLEAU DE SYNTHESE au 23/02/2015

En grisées, les lignes d'informations précédentes traitées ou mentionnées pour mémoire.

En gras, les numéros d'informations issues de la dernière réunion de cantine.

N°	Libellé	Informations/Explications	Actions correctives à mettre en œuvre	Observations/Suivi
11/2014	Produits locaux	☞ Cahier des charges impose 20 % de produits issus de circuits courts (Région Languedoc-Roussillon ou départements limitrophes)	-	-
12/2014	Pain BIO	Difficulté de travailler les farines BIO et pains BIO fournis « mous » et non appréciés	Remplacer par du pain « normal »	Ok. Test satisfaisant
19/2014	Origine des viandes	☞ Mentions obligatoires sur les menus pour les seules viandes bovines	-	-
01/2015	Manque de pain	Pour les plats en sauce ☞ Demander, le cas échéant, plus de pain	Fournir pain à discrétion et à la demande	-
02/2015	Pain « congelé »	Seulement quelques baguettes occasionnellement en réajustement (Jacou) ou simple « aspect » car livré dans camion frigorifique à 3°C (St-Brès)	Prévenir et expliquer quand livraison de pain « congelé »	-
03/2015	Plats uniques avec viande	Certains parents souhaitent avoir l'information pour les plats préparés	Indiquer la présence de viande sur les menus par 2 étoiles (**)	Ok. Depuis fin janvier 2015
04/2015	Equilibre des repas	L'équilibre alimentaire des repas servis ne s'apprécie pas sur un seul jour mais sur un cycle de 20 menus (respect des fréquences en application du GEMRCN)	-	-