

I – PARTICIPANTS

JACOU :	M.MARY Frédéric, Responsable Enfance Jeunesse
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
SAINT-BRES :	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire et Vice-présidente SIVOM - Mme VIALATTE Carole, Animatrice Centre de Loisirs.
SAINT-DREZERY :	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine – M.DEBARGE Francis, Conseiller Municipal
SUSSARGUES :	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-président SIVOM - 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
AKTE SERVICES :	Mme DEJOSSO, Diététicienne qualité
SIVOM :	Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat – Mme DURAND Aline, Secrétariat
EXCUSES :	M.GIRAUDO Bruno, Responsable Administratif « restauration scolaire » M. SOLER Diego, Directeur Général des Services

Mme SCHWARTZ remercie la Commune de Saint-Drézéry pour son accueil, elle excuse M.Giraud qui est retenu par un autre rendez-vous à l'extérieur.

M.BAGNERIS évoque les paniers découverte pour le début de saison il y a 2 propositions :

- fruits de saisons et animations au mois de juin autour de la tomate : graine, petit plan, fruit pour la déguster

- fruits saisonniers fin de saison en septembre avec thème autour des soupes : 1 soupe froide et 3 soupes chaudes (gaspacho-parmentière-avec des lentilles- avec de la courge)

M.BAGNERIS demande l'accord de la commission pour fixer les dates de distribution afin d'en informer le SIVOM

M.BERTAUD : demande quel genre de tomate ?

M.BAGNERIS : va présenter les différentes tomates forme et couleur et les faire goûter : crues, en confiture de tomate, séchées, à l'huile, en coulis – Il précise que la tomate est un fruit et pas un légume.

Mme SCHWARTZ : lance la commission communication du Sivom et souhaiterait des photos des animations de chaque Commune pour sensibiliser et amener des parents supplémentaires dans les commissions.

Mme DUPRAT Commune de Teyran a déjà pris des photos des animations faites pour expliquer dans sa commune

M.BAGNERIS : pour les soupes en septembre, cela va apporter un côté ludique pour les enfants- il précise que les dates des animations seront communiquées au SIVOM et que la fréquence ne sera pas plus de 2 par jour.

La commission est d'accord elle valide les propositions.

II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Sussargues (liaison froide) :

Vœux des enfants :

Yaourts « les 2 vaches » – yaourt nature crème de marron, très bon ou à la confiture - fromage chanteneige, pas aimé – soupe crouton et gruyère, très bonne – fromage/confiture peut-il y avoir autre chose que la confiture de cerise – les enfants demandent du fromage de chèvre – Pour la semaine du goût, ils aimeraient des hamburgers - ils souhaiteraient moins de petits pots de glace mais des sorbets menthe et citron/orange.

Dans l'ensemble c'est beaucoup mieux – le pain est meilleur.

Question d'un parent à titre d'information : dans les yaourts « style liégeois » contiennent-ils de la gélatine de porc ?

Chantal FLORENT : très certainement oui.

M.BERTAUD : une info sera faite en interne dans la commune

Saint-Drézéry (liaison froide) :

03/03 : sauté de veau, très bon

05/03 : nems, apprécié mais manque de sauce – riz cantonnais, très sec

06/03 : carottes, à l'eau

09/03 : quiche, moyen

10/03 : rôti de bœuf, bon – gratin dauphinois, très bon – compote framboise, pas aimé

13/03 : purée de brocolis, trop compact

16/03 : nuggets, intérieur marron et aspect éponge – épinards à la crème, très liquide

17/03 : chou, trop gros

19/03 : coucous, excellent

23/03 : salade mexicaine, trop de petites choses dedans – blanquette, très bon – carottes trop liquide, à l'eau, pas aimé – légumes sans goût.

Baillargues (liaison chaude) :

24/02 : menu repas idéal

25/02 : gigot d'agneau, pour les petits difficile à manger

26/02 : paëlla, bon

27/02 : poisson, bon – taboulé, bon – ratatouille/riz, très bon – pomme bio, noire, abîmée

02/03 : gratin, bon

04/03 : choucroute, bonne

09/03 : quiche, pas aimé – cuisse de poulet, bon

10/03 : rôti de bœuf avec la moutarde, très bon

12/03 : penne carbonara, très bon

13/03 : purée brocolis, très bon

16/03 : nuggets, très sec, pas aimé – épinards à la crème, bon – potage, bon la couleur orange du potage est préférée – petit salé lentilles pas aimé, bouts tranchants

23/03 : salade mexicaine, pas aimé – blanquette dinde et carottes, bon les enfants se sont resservis

Teyran (liaison froide) :

Maternelle :

24/02 : rôti de bœuf, apprécié

26/02 : paëlla, très bonne

02/03 : gratin de chou-fleur, très bon

05/03 : nems, très bon – riz cantonnais, très bon

06/03 : hoki, pas aimé

09/03 : quiche, à refaire – haut de cuisse de poulet, très bon

10/03 : gratin dauphinois, excellent

13/03 : poisson, bon – purée brocolis, sec

16/03 : nuggets, très bon

19/03 : couscous, très bon

20/03 : menu apprécié

23/03 : menu très apprécié

Primaire :

24/02 : rôti de bœuf, jolie mais dure – purée, bonne – mousse chocolat, bonne

26/02 : paëlla, très bonne – fromage blanc, bon

27/02 : taboulé, bon – poisson meunière, bon ratatouille/riz, moyen

02/03 : cordon bleu, bon

03/03 : sauté de veau, très bon

05/03 : nems, très bon à refaire – riz cantonnais, très bon

06/03 : taboulé, très bon – hoki, moyen – fromage blanc/biscuit à refaire

09/03 : quiche lorraine, très bonne – haut de cuisse de poulet, très bon – haricots verts persillés, moyen

10/03 : salade iceberg, bonne – gratin dauphinois, bon, à refaire – rôti de bœuf, moyen

13/03 : purée brocolis, moyen

16/03 : charcuterie, très bonne – nuggets, très bon – épinards à la crème, pas aimé – petits suisses, très bon –

19/03 : couscous, bon – semoule, excellente – cantal, bon

20/03 : salade de pâtes, bon – normandin de veau, bon – haricots beurre, bon

23/03 : salade mexicaine, moyen – blanquette dinde, bon – carottes sautées, pas aimé

Jacou (liaison chaude) :

23/02 : crêpes, froides – saucisse de Toulouse avec des trous
24/02 : rôti de bœuf, bon – purée, bonne
26/02 : radis, sont jetés très souvent – paëlla, bonne
27/02 : riz/ratatouille, moyen
02/03 : cordon bleu, bon
03/03 : radis beurre, pas aimé – pâtes, insuffisant
05/03 : Nems, bon – riz cantonnais, sec
06/03 : taboulé, bon – hoki, moyen
09/03 : quiche lorraine, moyen – haricots verts, bon
10/03 : gratin dauphinois, bon
12/03 : penne carbonara, bon
13/03 : purée de brocolis, très bon
16/03 : nuggets, sec et pas aimé – salamis, bon – épinards, bon – fruit, bon
19/03 : couscous, super bon mais trop épicé pour les maternelles
17/03 : purée, très bonne – chou, apprécié en maternelle, jeté en primaire
20/03 : salade, très bonne – normandin de veau, très bon
23/03 : pain, insuffisant

Saint-Brès (liaison chaude) :

25/02 : gigot d'agneau, dur et filandreux
27/02 : poisson, pas aimé – riz/ratatouille, moyen
03/03 : sauté de veau, très bon
05/03 : Nems, dommage sans sauce – riz cantonnais, sec
06/03 : hoki, pas aimé du tout
09/03 : haut de cuisse de poulet, très bon – haricots verts, moyen
10/03 : gratin dauphinois, sec – compote framboise, acide
11/03 : escalope de dinde, sec – flan de courgettes, pas aimé
12/03 : pâtes carbonara, adoré – fromage brie, très bon
13/03 : poisson, pas aimé
16/03 : nuggets, bon mais sec – épinards, pas aimé
17/03 : potage très bon - colin ciboulette pas aimé
18/03 : petit salé aux lentilles, des morceaux d'os et beaucoup de jus
19/03 : couscous, très bon – cantal à la coupe avec confiture, très bon (adoré)
20/03 : veau, sec – haricots beurre, pas aimé
23/03 : menu bon

Elus :

Mme SCHWARTZ fait remonter que pendant la période d'hiver il y a souvent des pommes, bananes, kiwis, les desserts ne sont pas assez variés, le yaourt sympa pour éviter d'avoir toujours des fruits.

M.BAGNERIS : répond que si ils avaient la possibilité de le faire ce serait avec plaisir avec des desserts lactés moins chers qu'un fruit ou mousse au chocolat. Il y a un engagement et le cahier des charges doit respecter le marché. Il faut savoir qu'avec 8 fruits en dessert on est sur le minimum exigé, difficile d'en mettre moins. On doit respecter le règlement.

M.BERTAUD : C'est surprenant, il y a 50% des aspects négatifs différents d'une commune à l'autre

M. MARY : Il y a eu trop souvent des radis beurre à la longue les enfants s'en lassent et ne les mangent plus

M.BAGNERIS : attentif aux remarques (trop de radis – pour ce qui est du gratin différemment apprécié, il n'y a pas de comparaison entre liaison froide et liaison chaude)

M.BERTAUD : lors de la dernière réunion il y avait un souci avec du pain congelé et demande si cela continue ?

M.BAGNERIS : le pain est frais et il est commandé tous les jours.

III – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 30 mars au 27 avril 2015, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

16/04 : bûche de chèvre au lieu du fromage chanteneige

Pour la période du 04 mai au 29 mai 2015, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

18/05 : œufs durs florentine avec croûtons au lieu de l'omelette et épinards à la crème

22/05 : bûche de chèvre au lieu du fromage chanteneige

IV – PROCHAINE REUNION

JEUDI 21 MAI 2015

à 15 heures

BAILLARGUES

CANTINE (nouvelle salle)