

I – PARTICIPANTS

BAILLARGUES :	Mme SUAY Régine, Elue - M. BASTOUIL Michel, Parent d'élèves - Mme VIDAL Laëtitia, référente restauration scolaire - Mme GAUBERT Géraldine, responsable restauration scolaire - M. VIDAL Mickaël, responsable sport jeunesse - Mme HUCHET Angélique, parent d'élèves - Mme VALETTE Valérie, parent d'élèves
TEYRAN :	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme ROMIGUIER Jocelyne, responsable restauration scolaire maternelle - Mme CASSAR Jeanine, responsable restauration scolaire primaire
SAINT-BRES :	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire et Vice-présidente SIVOM - Mme VIALATTE Carole, Animatrice Centre de Loisirs - Mme PINOT Fabienne, responsable restauration scolaire
SAINT-DREZERY :	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
SUSSARGUES :	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-président SIVOM - Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire
LE CRES :	Mme PINAZO Josiane, responsable restauration scolaire
St GENIES DES MOURGUES :	Mme MONTEILS Renée, responsable restauration scolaire
SCOLAREST :	Mme FLORENT Chantal, Gérante - M. BAGNERIS Christophe, Chef de secteur
SUD EST TRAITEUR :	Mme CHARMASSON Aude, Responsable client
AKTE SERVICES :	Mme DEJOSSO Céline, Diététicienne qualité
SIVOM :	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif restauration, Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
EXCUSES :	M. SOLER Diego, Directeur Général des Services - Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue Jacou et Vice-présidente SIVOM - M. MARY Frédéric, Responsable Enfance Jeunesse Jacou - M. HERVE Samuel, Directeur Akté Services

Mme SUAY, élue à Baillargues, souhaite la bienvenue à tous les membres présents et propose une collation à l'occasion de cette réunion.

Mme SCHWARTZ débute la réunion par quelques points d'informations :

1°) Le SIVOM se réunit en commission pour mettre au point le futur cahier des charges du prochain marché de restauration.

1°) Il a été remarqué que les menus du mercredi sont parfois plus qualitatifs (activités physiques CLSH) – est-il judicieux d'afficher les menus du mercredi pour les écoles ? Il est décidé de transmettre les deux versions – une avec la semaine complète, l'autre sans le mercredi – chaque commune choisira sa diffusion.

2°) Il y a une proposition de menus élaborés par les enfants de Beaulieu dans le cadre d'une action pédagogique et demande si cela peut être intégré aux menus proposés ? Mme FLORENT donnera une réponse pour préciser quel jour ce menu sera intégré.

3°) La Commune de Saint-Brès souhaite faire un essai en liaison froide.

4°) Il y a une obligation d'information sur l'aide versée par l'Union Européenne en faveur de la consommation des produits laitiers. M. GIRAUDO fait circuler une affiche à apposer dans toutes les écoles et restaurants scolaires. Les communes non présentes sont invitées à imprimer le modèle qui sera joint au compte-rendu, en couleur et au format A3 (PJ1).

5°) Sur la programmation de la distribution des paniers découvertes en juin, M. BAGNERIS indique que le planning est en cours d'élaboration du 11 au 25 juin et l'animation se fera autour de la tomate. La fréquence sera de 2 écoles par jour. (Planning ci-joint PJ2). Les paniers découvertes seront livrés dans les satellites le jour de l'animation.

II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Baillargues (liaison chaude) :

24/03 : chou-fleur en salade, jeté, pas aimé

02/04 : fondu camembert, pas aimé – portions de flan, mal coupées

Vacances scolaires : quantités insuffisantes pour les adolescents (cordon bleu a été pesé entre 64 et 70 grammes, c'est trop petit).

Chantal Florent précise que ce sont toujours les mêmes qui sont servis, que leur poids est de 80 g à cru et que le GEMRCN prévoit 70 g prêt à consommer. Ce sont des repas et grammages prévus pour des élémentaires.

30/04 : le rougail de saucisse et riz, pas facile à servir

06/05 : cordons bleus et escalopes panés mélangés

13/05 : boule beef, aimé

18/05 : épinards florentine, pas aimé

Sussargues (liaison froide) :

23/03 : salade mexicaine, pas aimé

24/03 : jambon à la diable, pas aimé

27/03 : bouillabaisse, très bonne

30/03 : macédoine de légumes, grasse – aiguillettes de poulet, bon pour les élémentaires et moyen pour les maternelles

31/03 : purée, meilleure

02/04 : sauté d'agneau, trop gras – torsades, très bonnes

03/04 : cantal/miel, à refaire

07/04 : saucisson/beurre, bon

09/04 : pomme vapeur, pas aimé

27/04 : pizzas, trop petites

28/04 : sauté de bœuf, très bon – peut-on éviter de mettre des fraises quand il y a une entrée améliorée ? – salade verte/jambon, très bon

05/05 : pastèque, à refaire – sauté de veau/riz, très bon

06/05 : purée de brocolis, bon – les enfants préfèrent les biscuits secs aux madeleines

11/05 : sauté d'agneau, gras

13/05 : charcuterie, à refaire

18/05 : épinards, jetés – les œufs, pas bon

21/05 : couscous, super – melon, excellent – semoule, très bonne

Remercie Chantal Florent pour le pain fourni en plus

M. BERTAUD indique que du pain décongelé a été livré la 1ère semaine des vacances sans information préalable.

Saint-Drézéry (liaison froide) :

24/03 : chou-fleur, bon

27/03 : bouillabaisse, très bonne

31/03 : tomates, sans goût

02/04 : pâtes couleur marron, pas aimé – flan pâtissier, très pâteux

03/04 : colin fondue de poireaux, bon – le riz, collant – cantal/miel, bon mais pas facile à servir

07/04 : carottes, dures

09/04 : mironton, bon – les nouvelles compotes pomme/biscuit, bon – toutes les purées, très bonnes

27/04 : repas très bon

30/04 : rougail, très bon

04/05 : jambon/beurre, très bon

05/05 : pastèque, très bon

11/05 : sauté d'agneau, fort

12/05 : pommes noisettes, excellent

Remontée des enfants : les œufs étaient-ils chimiques ? Jetés à 99%.

19/05 : fraises, abimées

21/05 : repas excellent

Le Crès (liaison froide) :

24/03 : jambon à la diable, difficile à servir

25/03 : haricots verts, bon

25/03 : poulet, très bon – fourme d'Ambert, moyen

27/03 : bouillabaisse, très bonne – les pâtes couleur marron, pas aimé

08/04 : escalope, grasse – coquillettes, bonnes

24/04 : la viande du couscous, forte

27/04 : pizza, très bonne

29/04 : duo de râpé, tout jeté

11/05 : sauté d'agneau, trop fort

Les fraises, très belles

20/05 : haricots verts, moyen – gratin choux fleurs, excellent

21/05 : couscous, excellent – maestro vanille, moyen

Teyran (liaison froide) :

Elémentaire :

Épinards, pas aimé – escalopes, très bonnes – sauté d'agneau, pas aimé – pommes noisettes/dinde, très bon – couscous, très bon à refaire – taboulé, très bon – cantal/miel, très bon mais le miel serait plus facile de manipulation en individuel ou bouchon doseur – tranches ananas, très bonnes.

Maternelle :

26/03 : sauté de bœuf, bon mais gras
27/03 : bouillabaisse, bonne
30/03 : macédoine, très grasse
07/04 : marengo, bon – carottes sautées, bonnes – compote pomme/biscuit, bonne
09/04 : mironton, bon
10/04 : poisson meunière, bon – purée de courgettes, bon – kiwis, durs
31/03 : flan aux œufs, pas aimé
27/04 : cordon bleu et haricots verts, bon – mosaïque de fruits, bon
28/04 : salade, bonne – sauté de bœuf, bon – fraises, très bonnes
30/04 : rougail de saucisse, grasse
04/05 : blanquette de dinde, bonne
05/05 : sauté de veau, bon
06/05 : cordon bleu, bon
11/05 : sauté d'agneau, fort
18/05 : œufs et épinards, pas aimé
21/05 : couscous, bon

St Génès des Mourgues (liaison froide) :

23/03 : salade mexicaine, pas aimé
24/03 : chou-fleur en salade, pas aimé – jambon à la diable, bon
26/03 : sauté de bœuf, trop de sauce
Trop de viande en sauce : « Dommage on n'a plus de steaks hachés, de nuggets, de poisson pané »
M. BAGNERIS rappelle que des steaks hachés cuits à cœur à 65°C deviennent des « semelles » et que le GEMRCN limite à 4 le nombre de produits panés sur un cycle de 20 menus.
30/03 : macédoine, pas aimé
31/03 : le repas, bon
02/04 : le fondu camembert, pas aimé – 1 œuf de pâques par enfant, trop juste et trop petit
03/04 : concombre, très bon – le riz, collant – cantal/miel, bon
07/04 : repas bon
27/04 : pizza, trop petite
18/05 : betteraves, pas aimé – épinards, tout jeté – compote de fruit, moyen
Le reste ça va.

Saint-Brès (liaison chaude) :

24/03 : jambon à la diable, salé
25/03 : fourme d'Ambert, pas aimé – pommes au four, bonnes mais sans sucre, fade demande caramel
27/03 : bouillabaisse, pas aimé
01/04 : haricots, sans goût
03/04 : colin à la fondue de poireaux, pas aimé
07/04 : carottes, sans goût
08/04 : chou rouge, pas aimé
15/04 : gratin chou-fleur, très bon
20/04 : plusieurs fruits mélangés, bananes, pommes, poires, des problèmes avec les enfants qui ont voulu que des bananes
24/04 : couscous, trop relevé
27/04 : haricots verts, durs
29/04 : boulgour, pas aimé
30/04 : rougail, trop gras – mousse au chocolat noir, pas aimé
04/05 : carottes, sans goût
13/05 : charcuterie ce jour-là pas assez de pain a dû aller en acheter
18/05 : épinards à la crème, pas aimé
20/05 : goûter très léger et demande plus de pain

PARENTS D'ELEVES : Baillargues

Mme HUCHET : « Il y a une mise en place de repas alternatif sans protéine animale à Montpellier pour initier les enfants à partir de la rentrée prochaine (l'apport nutritionnel en protéines animales est remplacé par un apport identique en protéines végétales – légumes secs, céréales) demande si cela est envisageable une journée par semaine ? »

Mme SCHWARTZ note l'idée mais actuellement ce n'est pas possible par rapport au cahier des charges qui se termine au 31/12/2015 et sollicite l'avis des diététiciennes présentes.

Mmes DEJOSSO et CHARMASSON, diététiciennes, estiment qu'un jour par semaine leur semble trop.

M. GIRAUDO indique qu'il serait peut-être intéressant de l'envisager plutôt de manière épisodique dans le cadre d'animations sur les « nouvelles façons de consommer » par exemple.

Remontées :

Quantité de riz-et pâtes en CM2 qui parfois ne peuvent se servir. Problème de maturité sur certains fruits.

Mme FLORENT indique que tous les grammages sont basés sur des élémentaires ce qui devrait permettre de servir moins les tout petits et plus les grands (Organisation du service).

Mme SCHWARTZ, sur la maturité des fruits, demande s'il peut y avoir un dessert de substitution lorsque les fruits sont durs.

Chantal FLORENT précise que c'est difficile avec les kiwis.

Mme SCHWARTZ trouve le bilan en général positif et a principalement relevé le sauté d'agneau, gras et fort, ainsi que les œufs/épinards qui n'ont pas été une réussite.

III – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 01 juin au 03 Juillet 2015, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

08/06 : surimi mayo au lieu des œufs durs mayo

26/06 : jambon au lieu du jambon grill – chips au lieu des épinards – vache qui rit au lieu de la buche mi- chèvre (repas froid)

29/06 : hauts de cuisse de poulet au jus au lieu de sauce aurore

IV – PROCHAINE REUNION

LUNDI 29 JUIN 2015

à 18 H 30

Restaurant Scolaire – Ecole Condorcet (à côté de la cuisine centrale)

JACOU

**La réunion sera suivie d'un apéritif dînatoire à partir de 19h30
(Merci de confirmer votre présence selon invitation jointe – PJ3)**

INFORMATIONS / ACTIONS CORRECTIVES / SUIVI – TABLEAU DE SYNTHÈSE au 21/05/2015

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 »	Rester vigilant
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)	-	-
05/2015	Menu du mercredi	Apparaît avec les autres jours de restauration scolaire alors qu'il ne concerne que les ALSH	Diffuser les menus selon 2 versions au choix des communes pour affichage avec menu du mercredi présent ou masqué	Ok. Depuis juin 2015
06/2015	Aide européenne aux produits laitiers	Obligation d'apposer une affiche réglementaire d'information dans les écoles et restaurants scolaires	Modèle d'affiche diffusé aux communes	A renouveler à chaque rentrée scolaire