

Syndicat de Restauration  
du Bérange



Mairie de Vendargues  
B.P. 58 – 34742 Vendargues Cédex  
Tél. : 04 67 70 05 04 - Fax : 04 67 87 28 48

*Commission de Cantine*  
**16 SEPTEMBRE 2013 à VENDARGUES**

**I – PARTICIPANTS**

- Saint-Drézéry** : Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine  
**Le Crès** : Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine.  
**Teyran** : Mme ROMIGUIER Jocelyne, Responsable cantine Maternelle.  
**Saint-Brès** : Mme VIALATTE Carole, Responsable cantine – Mme DJALTI Linda, Animatrice Adjointe à la Direction  
**Baillargues** : M. VANDEVOORDE Damien, Responsable cantine – M. BASTOUIL Michel, parent d'élèves – Mme ROCHE Laura, Directrice ALSH – Mme JULIEN Marieke, Parent d'élèves AIPE – Mme GUILBERT Anne-Laure, Parent d'élèves AIPE.  
**Jacou** : Mr MARY Frédéric, responsable enfance jeunesse – Mme NAZET-MARSON Magali, Elue  
**Sussargues** : M.BERTAUD Xavier, Adjoint écoles  
**Restinclières** : Mme DUGRAND.CAMP.SEC Martine, responsable cantine  
**Vendargues** : Mme LEBLOND Véronique, Responsable cantine – Mme ALEGRIA Marie, responsable cantine – Mme GAYET Patricia, responsable cantine – Mme Cécile VEILLON, Adjointe aux affaires scolaires  
**Scolarest** : Mme FLORENT Chantal, Gérante - M .BAGNERIS Christophe, Chef de secteur  
**SRB** : M. Pierre DUDIEUZERE, Président - M. PETIT Jacques, Vice-Président (Teyran) – M.GIRAUDO Bruno, Directeur Administratif– Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétaire.  
**AKTE Services** : M.HERVE Samuel

*M. Petit ouvre la séance et accueille les participants à la commission cantine de rentrée et informe que M. le Président rejoindra la réunion en cours de séance. Les observations de l'été ont été prises en compte et il a visité la Cuisine. Il donne quelques statistiques sur les proportions de fruits de saison et produits BIO servis par Scolarest. Il demande aux intervenants d'être synthétiques sur les points redondants. M. Petit ajoute qu'au 1<sup>er</sup> Janvier 2014, il risque d'y avoir quelques changements avec un nouveau SIVOM, mais qu'il espère toujours travailler dans la continuité de ce qui a été fait, veiller à la qualité des repas et dans le seul intérêt des enfants.*

**II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

**Teyran (liaison froide)** :

**Maternelle :**

Tout va bien – tout apprécié notamment les fruits. Yaourt nature avec sucre à part : trop compliqué !

**Primaire :**

RAS

*M. Petit excuse Mme Cassar, absente.*

**Sussargues (liaison froide)**

*M. Bertaud excuse l'agent responsable de cantine qui n'a pas pu se libérer en raison de la mise en place de la semaine de 4 jours et demi.*

Beaucoup de « Très Bien » - Betteraves, moyen – Menthe mélangée aux carottes râpées, pas aimé – Aujourd'hui « bémol » sur le pain, pas bon car trop mou.

**Baillargues (liaison chaude)**

**ALSH :**

Sur les vacances, tout va bien. Charcuterie, très bonne – Nuggets de volaille, très bons les enfants tous contents

02/09 : repas très bon

04/09 : pizza, moyenne

Calamars et haricots verts, trop d'huile, beaucoup trop gras.

*M. Bagnéris : problématique de la liaison chaude.*

11/09 : Bien

**Ecole :**

Potatoes et légumes, très secs – Yaourts nature BIO, sucre insuffisant, les enfants préfèrent « Les 2 vaches » déjà sucré.

10/09 : lentilles, moins bonnes

12/09 : les maternelles n'ont pas aimé le mélange de la dotation avec les carottes râpées – Coucous, très gras et pas beaucoup de légumes.

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

03/09 : coquillettes, très bonnes

05/09 : gratin de choux-fleurs, trop d'ail

09/09 : Potatoes, très sèches

10/09 : lentilles comme de la purée

12/09 : carottes, la vinaigrette à l'huile d'olive sans goût, l'assaisonnement insipide.

13/09 : poisson meunière, très sec

Demande de faire une info sur les plats mélangés avec « viande », c'est important pour certains enfants de savoir ce qu'il y a dedans comme pour les lentilles aux lardons. De même, essayer de faire une entrée plus conséquente quand viande pour les enfants qui n'en mangent pas.

*M. Bagneris : propose dans le menu un (\*) pour reconnaître la présence de viande dans les légumes.*

*M. Petit indique qu'il n'est pas toujours possible de mettre à part. On ne peut pas complexifier les modalités de livraison et les manipulations par les agents de cantine.*

### **Le Crès (liaison froide)**

Pâtes au thon, très bonnes – Gratin de courgettes, très bon - Couscous au poulet, trop de sauce mais très bon – Pomme vapeur, sèches – Brocolis, pas apprécié.

### **Saint Drézéry (liaison froide)**

Coquillettes carbonara, trop sèches – 13/09 : Menu trop sec – Yaourt sans sucre + petits sachets, pas top – Couscous, beaucoup de sauce – Carottes râpées, peu d'échalote et de menthe – Brocolis, à l'eau, mieux avec béchamel – Depuis la rentrée, le pain pas top.

*Mme Florent indique que la dotation échalote/menthe était pour la seule vinaigrette.*

### **Restinclières : (liaison froide)**

Dans l'ensemble, Rentrée correcte – les fruits sont tous très bons – Brocolis, pas bons et pas beaux à l'œil.

*M. Petit est satisfait que les remarques sur les fruits aient été suivies.*

### **Vendargues (liaison froide) :**

Potatoes avec légumes, aimé – Couscous, bon – Pomme vapeur + poisson meunière, sec – Brocolis, pas aimés.

*M. Petit : ils préfèrent les brocolis en purée.*

### **Saint-Brès : (liaison chaude) :**

Calamars et haricots-verts, pas appréciés – Brocolis, durs - Potatoes, pas aimées – Yaourt, pas assez sucré – Attention, mélange porc/lentilles

### **Parents d'élèves :**

#### **Baillargues :**

Les enfants ont fait les mêmes observations : Viande, trop de jus mais bonne – Choux fleurs en bouillie (c'est de la fleurette) – Boulettes de bœuf, très bonnes – Saucisse de Toulouse, trop dure et fade – Lentilles, très bonnes – Glace, génial – Carottes râpées, très bonnes pour les grands – Couscous, très bon – Fruits, très bons – Poisson meunière, sans citron – Pommes vapeur, pas aimé.

## **III – PROPOSITIONS DE MENUS**

Pour la période **du 30 Septembre au 01 Novembre 2013** sont adoptés **les menus** avec les modifications suivantes :

30/09 : Salade de pommes de terre au lieu de salade charcutière

10/10 : Macédoine de légumes au lieu du taboulé

Riz au lieu des brocolis

11/10 : Taboulé au lieu de la macédoine de légumes

Purée de brocolis au lieu du riz

16/10 : Friand au fromage

## **IV – PROCHAINE REUNION**

**Lundi 4 Novembre 2013**

**à 15 heures**

**à Restinclières**

**(Mairie)**