

## **I – PARTICIPANTS**

**Saint-Drézéry :** Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine – Mme GALABRUN-BOULBES, Maire – Mme JEAN Fanny, Conseillère Municipale – M.MULLER Xavier, Responsable Service Jeunesse.

**Le Crès :** Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine.

**Teyran :** Mme ROMIGUIER Jocelyne, Responsable cantine – Mme CASSAR Jeanine, responsable cantine

**Saint-Brès :** Mme VIALATTE Carole, Responsable cantine – Mme DJALTI Linda, Directrice Adjointe

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

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

**Jacou :** M.MARY Frédéric, Responsable Enfance Jeunesse

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

**SRB :** M.PETIT Jacques, Vice-Président (Teyran) – M.GIRAUDO Bruno, Directeur Administratif– Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétaire.

**AKTE Services :** M.HERVE Samuel

**Excusés :** M.Dudieuzère Pierre, Président du Syndicat de Restauration du Bérange

*M. PETIT ouvre la séance et accueille les participants à la commission cantine. Il remercie Madame le Maire de Saint Drézéry d'accueillir la dernière commission cantine sous l'ère du Syndicat de Restauration du Bérange. La prochaine réunion se tiendra dans le cadre du nouveau SIVOM Bérange Cadoule et Salaison. Il excuse Monsieur le Président.*

*M.PETIT est heureux d'avoir œuvré pour le Syndicat, il souhaite que le fonctionnement mis en place perdure, notamment pour les réunions de cantine qui permettent de se rencontrer, de partager et de s'assurer de la qualité des prestations servies aux enfants.*

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

**Teyran (liaison froide) :**

**Maternelle :** rôti, petit mais bon – gardiane, très bonne – riz, très collant – paëlla au poulet, très bonne – poires, très bonnes – cantal avec confiture, excellent - marengo, très bon – bâtonnets de saumon, trop secs – fromage blanc, très bon – riz au légumes, très bon – maestro choco, très bon – bœuf bourguignon, bon mais certains morceaux gras et durs – muffins, très bons – chou fleur, très dur – yaourt bio, trop liquide – repas du 02 décembre, très bon.

**Primaire :** pizza, très bonne – omelette, moyenne – rôti de veau, trop fin et gras – gardiane, macaronis, kiwis, très bons – riz, trop cuit – cantal, très bon – crêpes au fromage, très bonnes – sauté de choux fleurs, manque assaisonnement – paëlla au poulet, très bonne – raviolis, bons – salade de pommes de terre, bonnes – marengo de volaille, bon – fourme d'Ambert, très appréciée – boule beef, bon - coquelet, bon – potage avec croutons et gruyère, très bon - couscous, gras pas assez de viande – brocolis, bons – chipolatas, bon – lentilles, très bien cuisinées – fromage blanc avec muesli, très apprécié – rôti de dinde et riz, très bon – spirales bien cuites mais sans beurre, sans sauce, sans râpé – les enfants préfèrent les yaourts BIO nature avec du sucre « Les 2 vaches ».

**Saint-Brès : (liaison chaude) :**

Œufs durs béchamel, pas assez de sauce – chou blanc/mayonnaise, pas mangé – rôti de veau, un peu gras – boule beef, très piquante – oranges, acides – bâtonnets de saumon, moyen – lentilles, très bonnes mais salées – chou fleur, trop dur – bourguignon, gras – spirales, manque râpé.

**Le Crès (liaison froide)**

Omelette au fromage, pas aimé du tout – paëlla au poulet, très bonne – oranges, très acides jetées – maquereau à la tomate, jeté, « pas passé » – potage du 21/11, très bon – couscous, bon mais gras – fromage blanc muesli, pas mangé car mélangé – rôti de dinde, manque un peu de sauce – potage vert, tout jeté – pâtisserie du jeudi, à renouveler – chou fleur, dur – spirales, sèches – pain, meilleur plus cuit moins mou.

*Monsieur BAGNERIS souligne tout l'intérêt de ces réunions pour améliorer le service. Pour le pain, un point régulier avec le boulanger est fait pour réguler le rendu. Les bâtonnets de saumon sont l'exemple de nouveaux produits à l'essai.*

**Saint Drézéry (liaison froide)**

Pain, extra – riz, trop dur – cantal avec confiture, adoré – jambon blanc, pas aussi bon que d'habitude – paëlla, très bonne, appréciée car poulet en petits morceaux – raviolis, extra – potage, très bon – bâtonnet saumon, aimé – brocolis, bien cuisinés mais pas mangés – macédoine, très croquante, moins aimée des maternels – fromage blanc avec muesli, pas aimé le mélange –

salade verte/crevettes, très jolie, bien mangé – bourguignon, très bon – muffin, très bien – chou fleur, bon mais meilleur en fleurettes – spirales, sèches – yaourts, tous liquides – demandent pâtes avec viande en sauce.

#### Sussargues : (liaison froide)

Pizzas, trop petites – bananes, trop mures – gardiane, très bonne avec macaronis – riz, trop dur – paëlla, à refaire, génial – boule beef sauce piquante, apprécié en liaison froide – bâtonnet saumon, parfait avec brocolis à la crème – fromage blanc muesli, super – fromage/noix/beurre, très bien – salade verte /crevettes, à refaire – yaourt, liquide – le pain, bon mais dessous noir.

#### Baillargues (liaison chaude)

*Cantine* : pain, mieux et à livrer en heure normale – salade chou-fleur/tomate, trop peu de tomates – chipos, carbonisées ou bouillies - - bourguignon, très bon – Adultes, remontées sur les quantités (2 chipos + 1 petit morceau) – macédoine, représente une cuillère à soupe.

*ALSH* : les potages, adorés – gratin de poireau, appréhension mais passé – salade de pâte, super – pané, bon – maquereaux, bien passé avec le pain pour les maternels – mousse au citron, pas aimé.

#### Jacou (liaison chaude) :

Boule beef , sauce un peu trop piquante pour les plus petits – gardiane, très bonne – chou fleur, pas aimé – betteraves, pas aimé – œuf dur/mayo, pas aimé – salade verte maïs, juste en quantité – bâtonnet de saumon, hyper sec – brocolis, bien cuisinés – macédoine, bonne mais congelée (dure) – lentilles, quelques lardons dedans, penser à l'info – salade verte/crevettes : congelées en primaire – bourguignon, très bon mais nuggets pour grands en maternelle – colin, deux poissons différents pour les maternels - spirales, très bonnes – le pain, mieux

*Madame FLORENT* précise qu'il y a eu un mardi de grosses variations sur les effectifs en liaison chaude, notamment sur Jacou qui a dû servir d'ajustement.

#### Parents d'élèves :

*Baillargues* : globalement, de bons retours sauf le riz – raviolis, adorés – boule beef, très bon – pâtes, très bonnes

*Monsieur BASTOUIL* demande si le Syndicat de Restauration du Bérange se saborde ?

*Monsieur GIRAUDO* indique que non et qu'il s'agit d'une fusion administrative au sein d'un seul établissement.

*Madame le Maire St Drézéry* : Suite à une disposition législative et un arrêté préfectoral, ce changement intervient au 1er janvier 2014. A cette date et à trois mois des élections municipale, c'est compliqué, on aurait aimé décaler au 1er Juin par exemple.

*Monsieur PETIT* : ce qui nous intéresse c'est l'intérêt des enfants mais la démarche est maladroite, c'est dommage.

*Monsieur BERTAUD* : c'est l'intérêt de l'enfant avant tout, c'est un moment éducatif, j'espère que le nouveau syndicat acceptera et continuera les commissions cantine.

*Monsieur PETIT* : vis à vis des agents, c'est bien de considérer leur travail. Il espère toujours de l'investissement de la part des nouveaux élus.

*Monsieur BERTAUD* demande au prestataire de faire attention de ne pas cumuler sur un même menu des composantes demandant trop de manipulation par le personnel.

*Monsieur BAGNERIS* indique que le Syndicat a commandé la distribution en Décembre de paniers découverte, comme au mois de Juin, il sera composé de fruits secs et de saison: Une animation sera également proposée avec supports par l'équipe de Scolarest et la diététicienne (Lucie) sur les mois de décembre et de janvier. Le thème est le petit déjeuner équilibré et avec un atelier et quelques ingrédients pour rester ludique. Pour la mise à disposition, il faut prévoir un peu de place dans chaque salle pour le kit.

### **III – PROPOSITIONS DE MENUS**

Pour la période **du 2 Décembre 2013 au 31 Janvier 2014** sont adoptés les **menus** avec les modifications suivantes :

09/01 : macédoine de légumes au lieu du potage

10/01 : potage au lieu de la macédoine de légumes

Nota Bene : Les fiches techniques relatives aux dotations pour la mise en œuvre des prestations seront transmises par Scolarest (Pour le 05/12 : Gelée de groseille pour la cantal et le 12/12 : Emmental et croûton pour le potage).

### **IV – PROCHAINE REUNION**

**Lundi 27 Janvier 2014**

**à 15 heures**

**à**

**Jacou**

**(Restaurant scolaire attenant à la Cuisine)**