



I – PARTICIPANTS

- Saint-Drézéry** : Mme RIEUSSET Nelly, Responsable cantine
Le Crès : Mme PINAZO Josiane, Responsable cantine.
Teyran : Mme ROMIGUIER Jocelyne, Responsable cantine – Mme CASSAR Jeanine.
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 THERON ROCHE Laura, Directrice ALSH – Mme JULIEN Marieke, Parent d'élèves AIPE – Mme DE BENOIST Céline, Parent d'élèves AIPE.
Restinclières : Mme DUGRAND.CAMP-SEC Martine, responsable cantine
Scolarest : Mme FLORENT Chantal, Gérante - M. BAGNERIS Christophe, Chef de secteur – Mme PUECH Amandine, Responsable Qualité
SRB : 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

II – POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Teyran (liaison froide)

Primaire : La semaine du goût bon et moyen à la fois, a déjà été plus appréciée – les bananes, très bonnes – salade, très bonne – les lasagnes, à refaire – les viandes et légumes sans goût, à l'eau, assaisonnement moins bien – Les dotations de mise en valeur des prestations, très bien

Maternelle : Semaine du goût, très bien – le pâté, bon – riz/courgettes, bon – blanquette de veau, morceaux un peu gros, viande grasse – banane/chocolat, très bon – lasagnes, très bon

ALSH : Tartare au poivre, pas aimé

Le Crès (liaison froide)

21/10 : petit suisse : problème pour les casser, beaucoup ont été jetés

Lasagnes, très bon – gardianne, bonne mais beaucoup de gras – semaine du goût, bien passée – riz/courgettes, très bon

04/11 : menu pas apprécié, omelette pas aimée, haricots-verts à l'eau.

ALSH : le parmentier, pas assez salé – dans l'ensemble ça va

Saint Drézéry (liaison froide)

24/09 : hachis parmentier + bananes, gâchis, trop lourd – les beignets chocolat, très bons, merci

30/09 : prunes, farineuses

04/10 : épinard à l'eau et sans crème ni béchamel !

07/10 : saucisse de Toulouse, meilleure – lasagnes + bananes chocolat, trop copieux, gaspillage

La semaine du goût : pâté forestier, trop fort en goût – poêlée, pas cuite – betteraves, pas aimé – saumon, très bon – le pain, pas bon, trop cuit et mou

04/11 : les enfants ont mangé que la pizza et compote – omelette, pas aimée (odeur de l'œuf trop fort)

Restinclières : (liaison froide)

Pas de remontées, rien à dire

Saint-Brès : (liaison chaude)

Saucisse de Toulouse, trop salée – petits pois, sans goût – lasagnes, très bon

Semaine du goût : moins appréciée cette année - mouton, trop fort – ne veulent plus de camembert.

24/10 : cannellonis, pas appréciés

29/10 : pâtes, trop cuites

ALSH : Trop de compotes entre les pique-niques et les goûters

Baillargues (liaison chaude)

Constat sur plusieurs mois : En dehors des produits BIO, AOC, de saison, la cuisine reste très moyenne. Pour la liaison chaude, tout semble cuisiné à la va-vite, sans assaisonnement, exemple la blanquette avec un simple jus délié, pas de crème.

La semaine du goût : pas d'assaisonnement, pas de jus, sans goût.

Le saumon aux petits légumes = 1 poireau sur chaque plaque.

Toujours pas vu une seule fiche technique.

Macédoine, en boîte, pas bonne au lieu de la surgelée meilleure et validée en commission.

Cèleri rémoulade prévu au menu et à la place du cèleri vinaigrette !

Difficile de faire apprécier et aimer aux enfants, rien ne change, on ressent une baisse depuis 1 an et demi, les réunions ne servent à rien selon nos responsables.

M. PETIT : Ces propos sont excessifs et seulement négatifs, depuis le nouveau marché c'est bien meilleur. Les appréciations retranscrites dans les comptes-rendus des commissions de cantine peuvent en témoigner. Pour l'assaisonnement, il y a toujours eu des fluctuations et les réunions de cantine servent justement à faire remonter ces problèmes. Faut les maîtriser.

M. HERVE : Pour les fiches techniques, il les sollicite de Scolarest et les contrôle régulièrement. Il est là pour défendre le Syndicat du Bérange et à ce jour, il n'a pas d'observation à faire. Celles du cycle du mois de Novembre lui ont été communiquées et il pourra donc faire un retour circonstancié. Faut être conscient que tout n'est pas « maison » et qu'il n'y a pas d'engagements là-dessus sur le cahier des charges. Par contre, il faut bien communiquer sur la réalisation et les intitulés des recettes et ne pas promettre ce qui n'est pas fait.

M. PETIT : Sur les menus, ce sont des prévisions de repas susceptibles de changement selon les approvisionnements, mais il faut donner l'information le jour même si modification il y a.

M. BAGNERIS : La semaine du goût autour des épices moins appréciée que les années passées, on en prend note pour l'avenir.

M. VANDEVOORDE : Pour les bons points : Sauce des viandes de la semaine du goût - Petits pois du 07/10 – purée – mouton – poulet au curry

ALSH :

16/10 : macaronade au bœuf, bon mais sec – gardianne, très bonne – salade de pâtes, très bonne

23/10 : poisson pané, bien avec le citron – peu de pain

25/10 : taboulé, très bon

28/10 : porc au curry, très bien

30/10 : salade lentilles, bien

Les quantités sont biens sauf un mercredi où il manquait des raviolis (7 raviolis servis aux enfants)

Le pique nique : pain bagnat quasi-vide le jeudi celui du mardi a été rectifié, très bien – gâteau fourré au chocolat, un peu dur – merci pour le 29, repas très bien.

Parents d'élèves (Baillargues):

Semaine du 30/09 = épinards + bœuf braisé, pas aimés – le reste très bien

Semaine du 07 au 11/10 = tout très bien surtout les bananes chocolat

Semaine du goût 14 au 18/10 = catastrophique - Betteraves, très peu mangées – poêlée de légumes, mauvais retour – saumon et purée, pas mangé – endives, moyen

Pain pas si mauvais.

Pour le ALSH = gardianne, très bonne – pain bagnat, bon

III – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 04 au 29 Novembre 2013 sont adoptés les menus avec les modifications suivantes :

20/11 : cuisse de poulet au lieu de saucisse de Strasbourg

25/11 : Fromage blanc au lieu du petit suisse – muesli au lieu du fruit

IV – PROCHAINE REUNION

Lundi 2 Décembre 2013
à 15 heures
à SAINT-DREZERY
(Salle Georges Brassens)