

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°01/2017 de la réunion à SAINT-BRES du 16/01/2017

P R E S E N T S

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM – M. BASTOUIL Michel, Parent d'élèves – Mme SUAY GAUBERT Géraldine, Responsable Restauration
<u>BEAULIEU :</u>	-
<u>JACOU :</u>	Mme VALLERO Reine, Agent de restauration scolaire - Mme SCHWIETZER Caroline, Agent de restauration scolaire
<u>LE CRES :</u>	Mme PINAZO Josiane, Responsable restauration scolaire
<u>MONTAUD :</u>	Mme CALADOU Geneviève, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<u>RESTINCLIERES :</u>	Mme BIZART Nathalie, Elue
<u>ST-BRES :</u>	Mme SCHWARTZ Josy, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe ALR
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	Mme BERTRAND Pascale, Responsable restauration scolaire
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	-
<u>SUSSARGUES :</u>	-
<u>TEYRAN :</u>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration scolaire primaire – Mme GUESSELIN Aurélie, responsable restauration scolaire maternelle
<u>VENDARGUES :</u>	-
<u>COMPASS GROUP :</u>	Mme MUZEAU Valérie, Gérante Jacou – Mme SIMONS Fanny, Diététicienne - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients
<u>AKTE SERVICES :</u>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat

EXCUSES : SUSSARGUES : M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire.

I N F O R M A T I O N S G E N E R A L E S

Mme SCHWARTZ remercie toutes les personnes venues pour la première réunion de l'année et présente Mme Valérie MUZEAU, qui succède à Chantal FLORENT. Elle lui souhaite bienvenue dans ses nouvelles fonctions.

1. Prise de fonctions de Mme Valérie MUZEAU, Gérante Scolarest Compass Group (Jacou) :

Mme MUZEAU a commencé le 10 décembre 2016 elle précise que ses deux collaboratrices, Mme SIMONS et Mme CHARMASSON, vont l'épauler dans ses nouvelles fonctions et a déjà effectué une prise de contact avec les responsables de restauration scolaire en se déplaçant sur différents satellites.

Elle précise que les coordonnées pour la joindre restent inchangées : e257501@compass-group.fr – 04.67.70.85.70 – 06.34.49.11.59

2. Information sur les barquettes jetables :

M. GIRAUDO revient sur l'interrogation d'une parente d'élève de la commune de Le Crès sur le remplacement des barquettes plastiques par des solutions plus écologiques, durables et sans risque pour la santé. Cette dernière nous a informés de l'exemple de la Ville de Strasbourg. Aujourd'hui le cahier des charges ne prévoit qu'un système de livraison des repas en barquettes multiportions qui facilite la manutention et la remise en température des plats.

Mme CHARMASSON rappelle que les barquettes utilisées pour la remise en température (liaison froide) sont en polypropylène et parfaitement adaptées à un usage alimentaire à l'instar de celles utilisées dans la grande distribution et par l'ensemble des industriels. Elles sont recyclables à condition de les laver et de les trier correctement. Elle indique que passer, par exemple, à des bacs gastronomiques en inox, plus lourds et de plus grande contenance, supposent d'adapter les équipements de réchauffe et implique plus de manutention pour le service, notamment à table, et pour les laver avant de les désinfecter avant réutilisation.

L'ensemble des agents ne semble pas favorable à ce genre de propositions. C'est beaucoup de manutention pour le personnel et de consommation d'eau, ce qui n'est pas forcément plus écologique.

Mme SCWARTZ rappelle que Mme PERRIER-BONNET, Vice-Présidente de la compétence, a saisi la Métropole de cette question ainsi que de celle, plus générale, du gaspillage alimentaire pour nous apporter tout éclairage et retour d'expérience utile.

3. Qualité des serviettes fournies :

Mme BIZART indique qu'il a été fourni à Restinclières des serviettes de très mauvaise qualité et qui ne correspondent à celles fournies depuis le nouvel appel d'offres. Elle refusera toute nouvelle livraison non-conforme.

Mme MUZEAU précise qu'il s'agit de cartons de fin de stock et en prend bonne note.

4. Retards de livraison :

Il y a eu des retards de livraison, à Restinclières et aussi à Teyran où les repas sont arrivés aujourd'hui à 11h05 pour un service à 11h45 ! Et, sans qu'ils soient prévenus ou tenus informés.

Mme MUZEAU s'en excuse et explique ces difficultés passagères avec l'arrivée d'un nouveau chauffeur qui découvre la tournée et les sites à livrer. Elle a pris elle-même le camion pour aider à la livraison. Les tournées débiteront plus tôt pour respecter les horaires et les satellites tenus informés de tout retard exceptionnel.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

Mme CALADOU propose de regrouper les remarques de chacun, à la lecture de chaque menu, jour par jour :

22/11 : veau marengo, très gras – radis, petits c'est bien – 2 petits suisses, apprécié, à refaire

24/11 : gratin poisson, pas aimé - beignets, préfèrent au chocolat – betteraves, pas aimé à Restinclières

25/11 : surimi, mitigé – sauce carbonara, pas de lardon et aspect moyen à Restinclières.

28/11 : cordon bleu, très bon

29/11 : saucisse de Strasbourg, problème avec la peau très dure

01/12 : miron-ton de bœuf, gras et très dur à Teyran

02/12 : colin à la sétoise, pas aimé – purée potiron, mitigé – pâtisserie, très bonne
05/12 : émincé de volaille, trop de jus, attention au trop plein car risque de brûlure au désoperculage -
petits pois, durs – comté, très fort à Teyran
09/12 : hoki sauce aux poireaux, pas aimé
12/12 : escalopes, au lieu des cordons bleus à Saint-Brès –pain, sans sel à Baillargues –1 baguette pour
9, manque de pain à Restinclières – épinards en mousseline, pas aimés sauf à Baillargues et Saint-
Drézéry
13/12 : repas de Noël, assez peu apprécié à Saint-Brès – Pâté de canard, à refaire - émincé de pintade,
pas top à Saint-Drézéry – trop de pommes dauphines, jetées – dessert chocolat/caramel, pas aimé,
préfèrent que chocolat – petits suisses, auraient préféré un babybel
14/12 : repas de Noël de l'ASH, très apprécié – pas le sentiment d'un repas de fête pour Fondespierre
16/12 : carottes à la crème, « pas fan ! »
02/01 : repas ALSH, excellent avec les remerciements de l'équipe du Crès !
03/01 : sauté de bœuf, très bon
05/01 : repas, tout bon – chipolatas, brûlées à Jacou
06/01 : pizza et repas italien, très bon, à refaire – gruyère, refusé à Saint-Drézéry, car 1kg insuffisant
pour 177 enfants (rappel 1 pour 100 normalement)
09/01 : filet de poulet forestier, très bon, à refaire
10/01 : taboulé, très bon – sauté d'agneau, très bon – carottes sautées, très bonnes, mieux qu'à la
crème – fromy, pas aimé
11/01 : rôti de dinde, sec – pain, congelé de temps en temps les mercredis -
12/01 : steak haché de veau, très bon – menu, très bon, à refaire – clémentines, très appréciées
13/01 : brandade de poisson, un peu sec pas aimé des enfants, des arêtes à Teyran
16/01 : épinards à la crème, « rien mangé » sauf Jacou – kiwi, immangeable à Restinclières, acide, dur,
pas un fruit de saison.
Les enfants demandent des plats uniques comme lasagnes, tartiflette, hachis Parmentier,...

Mme SCHWARTZ revient sur les kiwis où il y a toujours des problèmes de maturité. Il faut arrêter de livrer des fruits qui ne peuvent être consommés et prévoir des compotes ou salades de fruits en remplacement de produits livrés pas mûrs.

Mme CHARMASSON va donc arrêter la commande de kiwis mais difficile de varier les fruits en cette saison. Dans les compotes et les salades, les fruits sont cuits et ne peuvent pas remplacer systématiquement les fruits frais (mais à voir pour dépannage et problème de maturité).

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 30/01/2017 au 03/03/2017 sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :

31/01 : Edam, au lieu du Croc lait
15/02 : cube de saumon, au lieu de hoki

PROCHAINE REUNION

**LUNDI 20 FEVRIER 2017
15H00
A la MAIRIE
SAINT-GENIES-DES-MOURGUES**

* *
*