

**COMMISSION DES MENUS**  
 Compte-rendu n°03/2017 de la réunion  
 à BAILLARGUES  
 du 27/03/2017

**PRESENTS**

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme SUAY Géraldine, Responsable Moyens généraux – Mme VIDAL Laëtitia, Adjointe Moyens généraux – M. BASTOUIL Michel, Parent d'élèves.
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	-
<b><u>JACOU :</u></b>	Mme VALERO Reine, Agent de restauration scolaire - Mme SCHWIETZER Caroline, Agent de restauration scolaire
<b><u>LE CRES :</u></b>	Mme PINAZO Josiane, Responsable restauration scolaire
<b><u>MONTAUD :</u></b>	Mme CALADOU Geneviève, Vice-Présidente SIVOM
<b><u>RESTINCLIERES :</u></b>	-
<b><u>ST-BRES :</u></b>	Mme SCHWARTZ Josy, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe Centre de loisirs
<b><u>ST DREZERY :</u></b>	Mme JEAN Fanny, Adjointe - Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<b><u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u></b>	Mme BERTRAND Pascale, Responsable restauration scolaire
<b><u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u></b>	-
<b><u>SUSSARGUES :</u></b>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration scolaire primaire
<b><u>VENDARGUES :</u></b>	-
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. GOMEZ Philippe, Directeur Sud-Est traiteur - Mme MUZEAU Valérie, Gérante Jacou - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients
<b><u>AKTE SERVICES :</u></b>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité
<b><u>SIVOM :</u></b>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat

EXCUSES : /

**INFORMATIONS GENERALES**

*Mme SCHWARTZ Josy, Vice-Présidente du SIVOM, remercie la Commune de Baillargues de son accueil dans ce beau restaurant scolaire qui accueille les maternels et les primaires.*

*Mme SUAY Régine, Elue à Baillargues, souhaite la bienvenue à tous avec le soleil !*

*Le compte-rendu de la commission du 20 février à Saint-Geniès des Mourgues est adopté avec la précision apportée par M. BERTAUD : le colombo de porc du 09/02, indiqué comme « pas aimé », était « raté », donc pas mangé.*

### **1. Conférence-débat sur le gaspillage alimentaire le 18 avril 2017 à 20h à Jacou :**

Mme SCHWARTZ souhaite faire un rappel sur la journée du mardi 18 avril 2017 concernant la conférence-débat sur les pertes et gaspillages alimentaires qui va se dérouler à la salle Prévert à Jacou à 20 heures et qui est ouverte à tous. Il est rappelé que les participants de la commission et les responsables de restauration scolaire notamment sont les bienvenus.

### **2. Problématique des plats en sauce :**

Mme SCHWARTZ fait remonter un problème récurrent et sur lequel elle a été une nouvelle fois interpellée par sa coordinatrice enfance/jeunesse sur Saint-Brès : les plats en sauce. Encore une fois, le 22/03 et aujourd'hui, beaucoup trop de sauce (et peu de viande), plats pas aimés et beaucoup de gaspillage.

Elle regrette la forme, la prise de contact direct avec Jacou et la virulence des propos, mais il s'agit, sur le fond, de retours faits depuis 2 ans, qui posent dès lors question sur l'utilité de nos réunions et laissent l'impression que ça ne sert à rien de faire des remontées ! Elle rappelle déjà l'exemple des carottes servies en sauce lors de l'étude sur le gaspillage et jetées.

Mme SCHWARTZ rappelle qu'on avait déjà dit de mettre moins de sauce ou la sauce à part, peut-être essayer des bouillons et, vers l'été, privilégier des menus froids. De même que de donner des techniques de service aux agents.

Elle souhaite acter quelque chose qui soit suivi dans le temps.

M. GOMEZ indique qu'il va revoir les fiches recettes pour qu'il n'y ait plus « trop de sauce » dans les plats.

Mme CHARMASSON ajoute qu'il a déjà été tenu compte de la suppression des carottes à la crème (carottes rôties à l'huile d'olive dernièrement) et qu'il a été proposé par exemple des escalopes viennoises sans sauce.

Mme SCHWARTZ demande donc de moins remplir les barquettes (et de mettre 1 ou 2 barquettes de sauce à part si nécessaire à la réchauffe ou au service) et surtout de ne plus proposer 3 plats en sauce dans la semaine.

M. BERTAUD demande à ce que le grammage de la viande hors sauce soit bien contrôlé. Il a constaté des barquettes étiquetées pour 8 mais avec l'équivalent de 6 parts en grammage...

### **3. Changement des horaires et ordre des tournées**

Mme JEAN, Elue à Saint-Drézéry, souligne un problème d'organisation avec le changement arbitraire des horaires de livraison des repas. Or, ils ne peuvent pas s'organiser pour un service en self en étant livré après 10h/10h15 et souhaitent rester aux horaires d'avant.

M. GOMEZ précise que les effectifs sur les satellites ont augmenté et que la tournée avait été modifiée suite à une réclamation de la commune de Restinclières qui était livrée en dernier. En attendant de trouver un ordre de tournée qui satisfasse tout le monde, il a été ajouté un 3<sup>ème</sup> camion et un chauffeur supplémentaire mais financièrement, cela ne pourra pas continuer.

M. BERTAUD demande ce qui est précisé dans le cahier des charges ?

M. GIRAUDO répond qu'il y a une heure limite de livraison qui est 10h45 et que l'horaire est défini en accord entre le prestataire et chaque commune. Le problème est qu'il y a eu modification des horaires sans concertation des communes concernées.

Mme SCHWARTZ demande de revenir aux horaires qui convenaient aux communes et indique que tout changement devra être validé en commission et décidé avec les communes intéressées.

A Baillargues, il y a aussi des problèmes de chauffeur...

#### **4. Paniers découverte de juin**

M. GOMEZ souhaite dire un mot sur les paniers découverte du mois de juin. La thématique prévue porte sur les différentes variétés de riz. Une animation aura lieu sur chaque satellite du 6 au 20 juin 2017. Dans les menus également, le riz sera décliné : riz thaï, riz au lait, mélange de 3 riz,...

La composition du panier sera faite de petits sachets de riz différents avec des fiches techniques de présentation. Il sera présenté à la prochaine commission des menus avec le planning des animations.

### **POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

27/02 : menu, bon

28/03: menu, bien - carottes, trop fermes à Teyran

01/03 : haut de cuisse de poulet, sec au Crès

02/03 : poires, très dures – amandes, pas mangées

03/03 : colin, bon, sauce au citron à refaire

06/03 : céleri rémoulade, pas bon, acide et trop de moutarde, prévoir que mayo – petits pois, insuffisant à Baillargues – Saint-nectaire, trop fort pour les enfants à Saint-Drézéry et Maternels

07/03 : coquillettes, collantes à Jacou – sauté de veau, gras à Teyran, sentait le brûlé à Baillargues

08/03 : menu, très bon – gratin, bien gratiné

09/03 : banane/chantilly, pas assez à Sussargues (1 grande bombe pour 50) – gardianne, très bonne, mais trop de riz à Baillargues

10/03 : purée de brocolis, excellente, à refaire – salade de blé tex mex, pas aimé

13/03 : salade pastourelle, pas appréciée – sauté d'agneau, bon mais goût trop fort pour les enfants

14/03 : menu, bon

15/03 : salade de pois chiche, pas aimé – le reste, bien

16/03 : salade d'endives, pas marché – saucisse de Toulouse, très bonne, qualité à reconduire – lentilles, lardons pas signalés

Mme MUZEAU précise que c'est une erreur de sa part ; elle a oublié l'étoile\* sur le menu.

17/03 : paëlla, excellente, à refaire, mais sèche pour les maternels à Teyran – oranges BIO, excellentes.

20/03 : RAS

21/03 : purée de potiron, très bon – crème de marron, très aimé – menu, à refaire

22/03 : repas, catastrophique – sauté de veau, trop de sauce – abricot, pas aimé

23/03 : bolognaise et macaronis, très bien, mais pas assez de viande dans la bolognaise à Saint Drézéry et trop à Jacou

24/03 : poulet rôti, gras à Teyran – gratin de courgettes, mitigé – fromage cœur de cendre, pas aimé chez les petits, moyennement aimé

27/03 : salade de riz, tout jeté, pas cuit – émincé, viande grasse, non appréciée, trop de sauce à St-Brès – poires, excellentes

Mme SCHWARTZ demande qu'il n'y ait plus de salade de riz en entrée !

Mme CASSAR souligne que les pommes sont souvent abîmées et les bananes trop mûres.

### **PROPOSITIONS DE MENUS**

Mme MUZEAU signale un changement dans le menu du 29/03, ce sera de la volaille au lieu de mignonnette d'agneau.

Pour la période du 03/04/2017 au 02/06/2017, sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :

- 03/04 : salade de haricots verts, au lieu de la salade de riz – riz, au lieu de haricots verts
- 06/04 : rôti de dinde, au jus au lieu de sauce tomate basilic
- 10/04 : cordon bleu, au lieu de l'omelette au fromage – ratatouille à l'huile d'olive, avec riz
- 11/04 : salade de pâtes, au lieu de pois chiche vinaigrette
- 13/04 : cantal, au lieu du st nectaire
- 14/04 : salade verte, au lieu des endives vinaigrette
- 20/04 : boulettes d'agneau, au lieu du sauté d'agneau au miel et abricots
- 05/05 : nuggets de poisson (flippi le hoki)
- 09/05 : sauté de dinde, au lieu du sauté d'agneau
- 10/05 : purée, au lieu des petits pois
- 18/05 : comté, au lieu du st nectaire
- 23/05 : rôti de dinde aux jus, au lieu de sauce aux olives
- 24/05 : purée de courgette, au lieu de gratin de courgettes
- 29/05 : épinards à la crème, au lieu des épinards à l'indienne
- 31/05 : salade iceberg, au lieu de salade composée
- 01/06 : salade de tomates, au lieu de salade iceberg

## PROCHAINE REUNION

LUNDI 22 MAI 2017

A 15H00

Restaurant Scolaire les Asphodèles  
VENDARGUES

