

COMMISSION DES MENUS
 Compte-rendu n°07/2017 de la réunion
 à SAINT-DREZERY
 du 13/11/2017

P R E S E N T S

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme VIDAL Laëtitia, Adjointe moyens généraux – Mme GAUBERT SUAY Géraldine, responsable moyens généraux – Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<u>BEAULIEU :</u>	-
<u>JACOU :</u>	Mme VALERO 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, Vice-Présidente SIVOM
<u>RESTINCLIERES :</u>	-
<u>ST-BRES :</u>	-
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire – Mme JEAN Fanny, Adjointe
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	-
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	-
<u>SUSSARGUES :</u>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire – M. LIONS Jean-Pierre, Parent d'élèves.
<u>TEYRAN :</u>	Mme CABRAL Anaïs, Agent de restauration scolaire
<u>VENDARGUES :</u>	-
<u>COMPASS GROUP :</u>	M.GOMEZ Philippe, Directeur France Sud - M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients – Mme SIMONS Fanny, Diététicienne – M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – M. BUCCELLA Patrick, Chef de cuisine.
<u>AKTE SERVICES :</u>	M. HERVE Samuel, Directeur - Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité
<u>SIVOM :</u>	M.GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<u>EXCUSE(S) :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Adjointe Jacou et Vice-Présidente SIVOM - Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe Saint-Brès et Vice-présidente SIVOM - Mme DUPRAT Nicole, Elue Teyran - Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe ALSH St-Brès

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

Mme CALADOU excuse les personnes ayant prévenu de leur absence. La commune de St-Brès absente a fait passer ses observations par écrit. Elle relève la présence de M. BUCCELLA, Chef de cuisine, et celle de M. LIONS, Parent d'élèves nouvellement élu sur Sussargues, que M.BERTAUD présente à l'assemblée. Elle souhaite que soit portée une attention toute particulière au repas de Noël.

Mme JEAN souhaite la bienvenue au groupe de travail sur la Commune de St-Drézéry.

1. Formation des personnels de restauration des communes membres :

*M. GIRAUDO fait le point sur les sessions de formation qui seront organisées par Scolarest. Une 3^{ème} session a été ouverte afin de mieux répartir les effectifs sur les 3 dates que sont les 22/11, 29/11 et 06/12 (Cf. **PJ1 - Etat récapitulatif des inscriptions**).*

M. AYGALLENQ précise qu'il sera le formateur et qu'il veillera à ce que le contenu de la formation, au-delà d'une nécessaire partie théorique, soit très pratique et en lien avec les missions des agents de restauration scolaire en satellite. A l'issue de cette formation, chaque agent partira avec une attestation.

2. Rappels des obligations contractuelles Communes/Scolarest :

A la demande de Mme PERRIER-BONNET, M. GIRAUDO fait les rappels suivants pour la bonne exécution des prestations prévues au marché de restauration :

Côté « Communes » :

- Respecter les horaires, le dernier délai étant 9h30, pour passer la commande à la cuisine de Jacou,
- Prévenir 48h à l'avance la cuisine centrale pour informer de fermetures du service ou de baisses d'effectifs (sorties, grève,...),
- Contrôler les stocks tampons (dates de péremption, quantité) et en informer régulièrement M. HIPPOLYTE.

Côté « Scolarest » :

- Contrôler les produits livrés non seulement sur les dates de péremption mais également sur leur qualité (traces de moisissures dans un paquet de petits pains livré sur St-Brès),
- Rester joignable pour répondre à tout retour sur le temps de tournée et de livraison.

M. HIPPOLYTE indique qu'il y a toujours quelqu'un sur la Cuisine de Jacou et qu'il peut communiquer, aux responsables de restauration qui le souhaitent, son numéro de portable.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

21/09 : gardianne, filandreuse donc moins facile pour les petits à St-Brès

25/09 : rôti de bœuf froid, bon mais pas évident à couper pour les petits à St-Brès

28/09 : poulet, trop sec - pâtes, trop cuites à St-Brès

02/10 : petit pois, sans goût à St-Brès

03/10 : repas, bon

04/10 : salade composée, très appréciée – tomate farcie, fade à St-Brès

05/10 : repas, apprécié

06/10 : beignet au chocolat, aimé

09/10 : poêlée, sèche - fourré abricot, bon

12/10 : dés de jambon en élément de dressage pour la salade, prévoir dés de dinde à la place – pâtes, trop cuites à St-Brès

13/10 : tarte aux fruits, bonne – poisson, arêtes à St-Brès

16 au 20/10 : bien

23/10 : épinards, sans crème, pas mangé, mieux avec pomme de terre à St-Brès – repas, moyen dans l'ensemble

26/10 : poulet froid, moyennement apprécié et difficile à couper sur St-Brès

27/10 : sandwichs ALSH, deux variétés différentes livrées

30/10 au 03/11 : très bien

06/11 : salade pastourelle, pas apprécié à St-Brès

07/11 : tarte pomme, congelée, trop froide pour les maternelles

08/11 : cassoulet, bon

09/11 : coucous, super avec des boulettes, manque de sauce avec la semoule sur le Crès

10/11 : rôti de veau, excellent mais coupé trop fin

Mme VEYRENC précise qu'elle jette beaucoup moins sur Sussargues, les enfants mangent mieux. Elle ajoute que le livreur est « au top ».

Les autres communes confirment cette amélioration générale. De plus, les fruits étaient bons sur la période.

M. LIONS, Parent d'élèves à Sussargues, a mangé à la cantine le 09/11 et a été agréablement surpris. Il a moins de retours à la maison et de critiques de ses enfants. Quand ils ne mangent pas, ils ne disent plus : « c'était pas bon » mais « on n'a pas aimé », ce qui est très différent.

Mme PINAZO fait remonter les questions de parents d'élèves « Les Petits Cressois » si la réflexion avait avancé sur le conditionnement et la matière des barquettes utilisées et s'il allait y avoir davantage de BIO ?

Mme CALADOU répond que l'actuel cahier des charges prévoit des barquettes en plastique alimentaire, non réutilisables. Leur matière répond aux normes en vigueur et il n'y a pas de diffusion de produit toxique à la remise en température. Les contraintes de coût, de conditionnement, de manipulation et de nettoyage avaient conduit à ce choix. Ces questions seront mises à nouveau à la réflexion lors du prochain cahier des charges en se basant sur d'autres retours d'expériences. De même, pour la proportion de produits BIO, déjà en augmentation et qui aujourd'hui s'établit à 18%, sans compter le pain BIO fourni tous les jours. A noter que le cahier des charges prévoit également 17% de produits issus de circuits courts et 15% de produits labellisés (AOP, AOC, VBF), soit un total de 50% de produits issus du développement durable.

Mme JEAN gardait un mauvais souvenir de la commission de mars dernier et tient à saluer les efforts réalisés depuis et les très bonnes remontées aujourd'hui.

M. HIPPOLYTE la remercie et souligne le travail d'équipe.

M. AYGALLENQ signale que les services vétérinaires de la DDPP ont actualisé et renouvelé l'agrément de la cuisine centrale de Jacou qui se termine dorénavant par un 2. Les conditions d'exploitation ont été jugées très satisfaisantes.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 04/12/2017 au 29/12/2017 et du 02/01/2018 au 26/01/2018 sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :

07/12 : carottes râpées au lieu de mélange coleslaw

19/12 : menu de Noël :

Médaille de mousse de canard – suprême de volaille sauce au marron – pommes dauphines – bûche pâtissière – clémentine –sujet au chocolat.

20/12 : menu de Noël ALSH :

Médaille de surimi – sauté de dinde sauce champignons des bois – tagliatelles – bûche pâtissière avec crème anglaise – sujet au chocolat.

29/12 : salade d'endives, au lieu de salade d'endives aux pommes

Les éléments de dressage seront sur ces mêmes périodes :

05/12 : fromage/noix, avec endives

14/12 : chocolat chaud chantilly, avec banane

18/12 : confiture, avec cantal

09/01 : miel, avec comté

19/01 : crème anglaise, avec pâtisserie fraîche au chocolat

23/01 : dés de dinde/croutons, avec salade verte

Mme CHARMASSON propose que les prochains paniers-découverte portent sur le thème du chocolat. Elle présentera lors de la prochaine commission un projet de composition du panier ainsi que le planning et le contenu des animations qui pourraient se tenir sur la première quinzaine de février 2018.

PROCHAINE REUNION

LUNDI 15 JANVIER 2018 à 15H00 - MONTAUD
Salle communale Pierre Combettes (au carrefour avec le feu)

* *
*