

**COMMISSION DES MENUS**  
 Compte-rendu n°02/2018 de la réunion  
 à SUSSARGUES  
 le 12/03/2018

**PRESENTS**

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	-
<b><u>JACOU :</u></b>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Vice-Présidente SIVOM - 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>	Mme BIZART Nathalie, Elue, Responsable commission cantine – Mme ARCOS Isabel, Adjointe
<b><u>ST-BRES :</u></b>	-
<b><u>ST DREZERY :</u></b>	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>	Mme LLORET Eliane, Maire - M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire – M. VIGOUROUX Jean-Nicolas, Responsable ALSH
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme CABRAL Anaïs, Agent de restauration scolaire - Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration scolaire – M.NURDIN Pierre, Parent d'élèves FCPE
<b><u>VENDARGUES :</u></b>	Mme RACHEZ Cécile, Chef d'établissement Ecole Saint Joseph
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne – M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – M.GOMEZ Philippe, Directeur Compass France Sud.
<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.
<b><u>CASTRIES Fondespierre</u></b>	Mme MONET-JOUVENEL Elisa, Directrice ALSH
<b><u>EXCUSE(S) :</u></b>	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe St-Brès et Vice-présidente SIVOM - Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe ALSH St-Brès – M.HERVE Samuel, Directeur AKTE Services –Mme GAUBERT Géraldine, Responsable moyens généraux Baillargues – Mme VIDAL Laëtitia, Adjointe moyens généraux Baillargues.

**INFORMATIONS GENERALES**

*Mme PERRIER-BONNET souhaite la bienvenue et remercie Madame le Maire de Sussargues de son accueil dans cette jolie salle du conseil municipal rénovée. Mme LLORET est ravie de recevoir la commission dans sa commune compte tenu de l'importance du sujet et d'autant qu'elle milite pour le bien-manger et pour le développement du BIO.*

Mme PERRIER-BONNET partage, après un tour de table de présentation, quelques informations :

### **1. Documentaire « Chaire alimentaire UNESCO » :**

Elle a été sollicitée par la Métropole pour participer à un documentaire pour illustrer le circuit du pain BIO fourni dans les restaurants scolaires, du producteur de blé BIO, en passant par l'Association d'insertion « Pain et Partage » qui le fabrique à Fabrègues, jusqu'à sa livraison et consommation à Jacou.

Ce documentaire sera prêt fin mars et pourra être montré aux enfants qui pourront ainsi voir la chaîne de fabrication de la farine au pain.

### **2. -Travaux sur les pertes et gaspillages alimentaires :**

Un groupe de travail s'est réuni le 08/03/2018 autour de M. LIGNON, Directeur de la politique alimentaire de la Ville de Montpellier et de la Métropole, pour mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage et mettre en avant les productions locales en vue du prochain cahier des charges. Nous continuons de travailler dans ce sens avec le prestataire.

### **3. Travaux sur la Cuisine de Jacou à l'Été 2018 :**

Mme PERRIER-BONNET rappelle les travaux programmés sur la cuisine de Jacou durant l'été pour la rénovation complète des sols. Les ALSH de Baillargues et Jacou seront alors livrés temporairement en liaison froide depuis la cuisine de Le Crès. Les dernières vacances ont servi de test.

M. HIPPOLYTE rapporte que du matériel spécifique a été mis en place sur ces 2 communes et qu'ils ont formé les personnels. Pas de remontées particulières côté « clients ».

M. AYGALLENQ précise que, côté « prestataire », c'est une grosse organisation et qu'il conviendra de faire une réunion spécifique pour définir les repas qui pourront être produits durant cette période d'été.

### **4. Ponts de Mai et informations sur sorties et repas froids :**

M. GOMEZ rappelle que le mois de mai compte beaucoup de jours fériés et que pour l'organisation des commandes, notamment des pique-niques et repas froids, il faut informer des sorties ou fermetures le plus tôt possible, et au mieux trois semaines avant !

Mme PERRIER-BONNET informe que les 7, 9 et 11 mai, les écoles seront ouvertes (8 mai et Ascension).

### **5. Problématique des goûters :**

M. BERTAUD évoque toujours le problème des goûters au centre de loisirs Fondespierre à Castries

Mme MONET-JOUVENEL confirme les difficultés logistiques avec des goûters collectifs pour 150 enfants accueillis.

M. VIGOUROUX indique qu'ils ne sont pas assez variés et qu'on retrouve souvent le fruit du goûter remis au menu le lendemain.

M. BERTAUD ajoute que les enfants ont faim à 16h et qu'à Sussargues, il leur arrive de compléter les goûters qui sont insuffisants. Il demande si on peut revoir le contrat pour que les goûters soient plus conséquents ?

M. GIRAUDO rappelle que le cahier des charges actuel prévoit un goûter avec du pain + 2 composantes individuelles et que Scolarest a accepté de livrer les 2 composantes sous format collectif pour qu'elles soient plus conséquentes en grammage. Un avenant avec une 3<sup>ème</sup> composante individuelle était possible et il avait été chiffré par Scolarest. Cependant, après une enquête réalisée auprès des ALSH concernés, une majorité avait souhaité rester sur les 2 composantes sous format collectif sans majoration de prix ; Scolarest ne pouvant proposer qu'un format de goûter.

Par ailleurs, il ne s'agit que d'une prestation accessoire et les ALSH peuvent ne pas commander les goûters à Scolarest et se fournir ailleurs. En tout cas, il est bien noté que la composition des goûters devra être revue dans le cadre du prochain marché de restauration.

### **6. Paniers découvertes sur le chocolat :**

Mme SIMONS demande s'il y a des retours concernant le panier découverte et les animations proposées autour du thème du chocolat.

Que des retours positifs !

## 7. Jeux concours :

Mme PERRIER-BONNET rappelle que toutes les animations à thèmes et kits sont livrés par Scolarest sur les restaurants scolaires en Septembre et qu'il appartient ensuite aux communes de les mettre en place au cours de l'année. Attention à la communication en interne ! Scolarest doit faire des rappels en lien avec les responsables de restaurants scolaires.

Pour le dernier concours sur « Belle et sébastien », il n'y pas eu de gagnant sur le SIVOM mais Scolarest en organise un nouveau.

M.HIPPOLYTE présente le nouveau jeu concours organisé pour les seuls enfants du SIVOM et sur le thème de Gaston Lagaffe (Date limite de participation : le 23/03/2018)

## POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

16/01 : brocolis à la crème, pas aimé à Teyran et Restinclières

17/01 : RAS

18/01 : bœuf bourguignon, bon mais manque un peu de sauce dans le fond des barquettes à Le Crès et Sussargues

19/01 : steak haché de veau et purée potiron, bon

22/01 : haricots verts Bio, trop durs, fades à St-Brès - blanquette, bonne - fromage Pont l'évêque, trop fort

23/01 : dos de colin, pas apprécié à Restinclières et St-Brès - purée carotte, pas assez de pomme de terre - salade verte, bonne avec croûtons

24/01 : endives, pas aimé à Le Crès - boulettes curry, très bonnes

25/01 : mélange coleslaw, pas aimé à Teyran - le reste, bon

26/01 : RAS

29/01 : taboulé, meilleur que d'habitude, moins sec - épinards, encore trop liquides et sans goût à St-Brès

30/01 : bananes chocolat/vermicelle, excellent mais réclament chantilly - babybel, très bon, à refaire

31/01 : RAS

01/02 : repas, très bon sauf le fromage Pont l'évêque, jeté, beaucoup de perte

02/02 : brocolis, trop gros - filet de poisson meunière, encore congelé après chauffe, rien mangé à Sussargues, St-Drézéry, Restinclières et St-Brès

05/02 : RAS

06/02 : endives, pas aimé à Le Crès - kiwis, très durs, jetés à jacou et repris pour compotes à Restinclières

07/02 : ALSH, très bien

08/02 : couscous, très bon mais semoule sèche à St-Brès -mélange coleslaw, passe pas sauf à Sussargues où les enfants s'y habituent

09/02 : poêlée de légumes, les enfants trient

12/02 : salade, moyen à Restinclières en maternelle - petits pois, gros, pas aimé à St-Drézéry - semoule au lait, bonne

13/02 : purée carotte, moyen - cornichons avec charcuterie, très apprécié

14/02 : RAS

15/02 : carottes râpées avec raisins secs, mieux chez les grands, à hydrater si trop secs - colin, arêtes à St-Brès

16/02 : Nem au poulet, très bon, pas assez, à refaire en dehors nouvel an chinois avec sauce - sauté de porc, bon sauf à Teyran - repas, non apprécié à St-Brès

### Vacances scolaires (ALSH) :

Semaine du 19 au 23 février : Fondespierre et Sussargues, saucisse trop grasse - Saint-Brès : émincé volaille, pas top - Le Crès, salade endive pas aimé.

Semaine du 26 février au 02 mars : Neige le 28/02 avec livraison assurée, écoles fermées le 01/03 et très peu de livraison le 02/03

M. GOMEZ indique que tout a été mis en œuvre pour assurer la continuité du service malgré ces intempéries exceptionnelles. En plus des outils de production bloqués, il n'y a pas eu de livraison de marchandises pendant plusieurs jours, la Préfecture ayant interdit la circulation des camions.

M. BERTAUD rappelle l'utilité du stock tampon sur le lieu même du restaurant scolaire en cas d'intempéries. L'ALSH Fondespierre souhaite le mettre en œuvre.

*M. GOMEZ en rappelle le fonctionnement, avec un menu de déstockage à prévoir chaque année en juin.*

05/03 : Saint nectaire, fort à Restinclières – Emincé volaille, pas apprécié à St-Brès

06/03 : bœuf, gras à Saint-Joseph Vendargues et dur à Teyran

07/03 : purée de brocolis, moyen, trop liquide

08/03 : chili con carne, très bon mais un peu trop épicé à Baillargues et trop plein à Saint-Drézéry - kiwis, durs

09/03 : menu, bon sauf gratin de chou-fleur à Teyran –tarte aux fruits, entière, très difficile à couper en 12 et parts trop petites, demandent des parts + grosses et prédécoupées.

*Mme PERRIER-BONNET a constaté que les enfants ne prennent pas toujours les 5 composantes prévues au marché et propose, avec l'exemple d'une tarte « doublée », qu'on enlève en contrepartie une composante, le laitage, et qu'on passe exceptionnellement à 4 composantes.*

12/03 : poires, très dures à Teyran et Restinclières

*M. GOMEZ précise que cette saison, de manière générale et en raison des intempéries, il y a de réels problèmes avec les fruits et légumes.*

*Mme PERRIER-BONNET demande au prestataire de voir pour se fournir chez des producteurs locaux.*

*Mme BIZART veut des fruits de saison et mangeables ! Les parents ne paient pas les repas pour que les fruits soient jetés car pas mûrs.*

*M. BERTAUD propose de se servir du stock tampon et des compotes si les fruits sont mauvais.*

*Mme BIZART déplore qu'il y ait de nombreux changements dans les menus, quasiment tous les jours !*

*M. HIPPOLYTE indique qu'il doit faire face à des défauts d'approvisionnement des fournisseurs et que la semaine où il y a eu les intempéries, ils n'ont pu être livrés des produits attendus. C'était exceptionnel, habituellement il y a au maximum une modification sur une composante par semaine. Et l'information préalable est systématique.*

## PROPOSITIONS DE MENUS

*Pour la période du 02/04/2018 au 25/05/2018 sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :*

*06/04 : fourme d'Ambert, au lieu du pont l'évêque*

*26/04 : saucisse, au lieu du petit salé*

*04/05 : carottes râpées, au lieu du mélange coleslaw*

*11/05 : salade haricots verts, au lieu du taboulé – raviolis/gruyère, au lieu du poisson pané/purée de carottes – compote de fruits, au lieu du st nectaire (menu adapté en raison du pont de l'Ascension et d'effectifs faibles)*

*Le menu du 30/03 est modifié : poisson, au lieu du cari de poulet.*

*Les éléments de dressage seront sur ces mêmes périodes :*

*03/04 : cantal/confiture*

*12/04 : carottes râpées/raisins secs*

*03/05 : salade verte/dés de fromage/croûtons*

*14/05 : rosette/cornichons*

*17/05 : comté/miel*

*24/05 : salade de tomates/olives*

## PROCHAINE REUNION

**LUNDI 14 MAI 2018 à 15H00**

**BAILLARGUES**

**Cantine – Ecole Maternelle**

\* \*  
\*