

COMMISSION DES MENUS
 Compte-rendu n°03/2018 de la réunion
 à BAILLARGUES
 le 14/05/2018

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY Régine, Elue et Vice-Présidente SIVOM – Mme VIDAL Laetitia – Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Responsable – Mme THERON Laura, Directrice ACM Jeunesse
<u>BEAULIEU :</u>	-
<u>JACOU :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Vice-Présidente SIVOM - 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 JEAN Fanny, Elue
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	-
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	-
<u>SUSSARGUES :</u>	Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire – M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM
<u>TEYRAN :</u>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme GALLAS Françoise, Elue
<u>VENDARGUES :</u>	-
<u>COMPASS GROUP :</u>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - Mme CHARMASSON Aude, Responsable service clients - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne – M. Patrick BUCCELLA, Chef de cuisine de Jacou
<u>AKTE SERVICES :</u>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité
<u>SIVOM :</u>	M.GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme DURAND Aline, Secrétariat.
<u>CASTRIES Fondespierre</u>	-
<u>EXCUSE(S) :</u>	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe St-Brès et Vice-présidente SIVOM - Mme CHATAIL Annie, Directrice adjointe ALSH St-Brès – Mme BIZART Nathalie, Elue Restinclières - M. HERVE Samuel, Directeur AKTE Services - M.GOMEZ Philippe, Directeur Compass France Sud - M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant Compass Groupe

INFORMATIONS GENERALES

Mme PERRIER-BONNET souhaite la bienvenue aux participants et remercie la commune de BAILLARGUES de son accueil dans cette magnifique salle de restauration scolaire.

Avant de faire le point sur la période écoulée, elle souhaite informer l'assemblée de la décision du SIVOM BERANGE CADOULE SALAISON de reconduire d'une année complémentaire le marché avec SCOLAREST, soit du 1^{er} janvier 2019 au 31 décembre 2019. Cela permettra de donner le temps nécessaire aux travaux préparatoires à l'élaboration du prochain cahier des charges.

Madame CHARMASSON évoque la possibilité de proposer un panier découverte sur le thème du miel pour le mois de Juin.

Monsieur GIRAUDO lui précise qu'il est prévu, budgétairement parlant, un seul panier découverte pour l'exercice 2018 et qu'il y en a déjà eu un en Janvier / Février sur le thème du chocolat – il faudra le reprogrammer plus tard.

Mme GALLAS évoque le problème de grammage des repas adultes qui semble identique au grammage des repas enfants, malgré la différence de prix – notamment lorsqu'il s'agit de portions individuelles ; le problème ne se pose pas lorsqu'il s'agit de plats en sauces, où une portion plus importante est servie pour les adultes.

Mme CHARMASSON précise que lorsqu'il s'agit de portions individuelles, le grammage est plus important et adapté aux convives, par exemple les cordons bleus existent en 80 g pour les primaires et 120 g pour les adultes.

Monsieur BUCCELLA précise que lorsqu'il s'agit de plats en sauce, effectivement une quantité plus importante est livrée, et qu'en ce qui concerne les portions, le grammage est plus important pour les repas adulte – En liaison froide, les repas adultes sont livrés dans des barquettes à part, étiquetées « Repas Adulte » - Il faut vérifier qu'au moment de la remise en température, ces barquettes ne soient pas mélangées avec les autres, ce qui les rendraient non identifiables.

Madame CALADOU évoque une nouvelle fois le problème des allergies ; elle a eu une demande de parents pour amener leur propre repas pour leur enfant allergique.

Mme PERRIER-BONNET répond que la règle est simple, et qu'il faut l'appliquer à la lettre : en cas d'Allergie, les parents doivent établir un PAI avec la commune, sinon leur enfant ne peut être admis au sein du restaurant scolaire – L'important est de bien communiquer avec les parents et de renouveler régulièrement l'information – (affichage – communiqués...).

De même, il n'est actuellement pas prévu de repas végétariens, ni de repas « sans viande » - le principe de la restauration scolaire, est que chaque enfant doit consommer un repas équilibré, avec 4 ou 5 composantes dont la viande – la restauration scolaire n'étant en aucun cas obligatoire, les parents sont libres de ne pas y inscrire leurs enfants si les menus ne leur conviennent pas.

Madame VEYRENC indique que la commune de SUSSARGUES va subir une coupure d'eau ce jeudi 17 Mai, et elle souhaite savoir s'il y a la possibilité de prévoir exceptionnellement un repas froid, pour éviter d'avoir à faire de la vaisselle – (200 couverts environ).

Monsieur AYGALENQ lui répond qu'il va concerter son équipe pour trouver une solution à cette situation très particulière et qu'il reviendra directement vers elle pour lui apporter la réponse.

Madame JEAN fait remonter une observation au sujet des repas de substitution : Un effort est fait pour que le visuel soit identique entre les repas « classique » et « de substitution » (sauté de dinde au lieu de sauté de porc), dans un souci d'égalité entre les enfants ; mais certains enfants doutent qu'il s'agisse de repas « sans porc » et refusent de le manger.

Inversement, sur la commune de Jacou du saucisson a été remplacé dans un repas de substitution par du pâté de volaille en croûte, et certains enfants auraient préféré avoir du pâté en croûte !

Madame PERRIER-BONNET indique que ce genre de situation est ingérable, et que la suspicion des élèves est proprement intolérable – il ne peut être admis de remettre en cause le professionnalisme et la qualité du service rendu aux enfants.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

13/03 : Duo Pommes de terre / Panais, pas aimé, goût fort, mettre plus de pommes de terre

15/03 : Pas d'endives en entrée et kiwis très bon à RESTINCLIERES

21/03 : Carbonara, excellent mais sèchent à la remise en température à ST-BRES

22/03 : Poulet Basquaise, bon

23/03 : Cantal, apprécié avec le miel – Kiwis, trop durs et refusés à RESTINCLIERES

Mme PINAZO indique que les fruits sont toujours les mêmes (kiwis / pommes/ bananes) et que les enfants en ont marre – de plus les kiwis sont souvent durs et immangeables.

De même il est indiqué que les pommes sont trop grosses et donc gaspillées – il est demandé d'étudier la possibilité d'avoir un calibrage plus petit auprès des fournisseurs.

Madame VEYRENC indique qu'afin d'éviter le gaspillage, le pain et les fruits restant sont quelquefois resservis, au goûter notamment – à ce moment-là, ils sont consommés par les enfants, ce qui signifie qu'ils ne sont pas mauvais, mais que peut-être les enfants avaient assez mangé. Cela ramène à la discussion sur 4 ou 5 composantes par repas, pour éviter le gaspillage...

27/03 : Salade à l'italienne, très appréciée à RESTINCLIERES – Hoki, sauce Nantua pas appréciée à ST-BRES

29/03 : Tout le repas, l'idéal !

30/03 : Carottes Bio, râpées trop longues – Yaourts à l'ananas, pas aimé à ST-BRES

05/04 : Sauté de veau, délicieux

06/04 : Repas, bon

10/04 : Repas apprécié, mais ni petit suisse ni beurre

M. BUCCELLA précise que les communes avaient été averties que, suite à une panne de frigo, le beurre et les petits suisses n'ont pu être livrés ce jour-là – une compote a été livrée à la place – La commune de MONTAUD n'a pas eu de remplacement pour le dessert, et a dû se servir du stock tampon – La commune de RESTINCLIERES n'a pas été informée sur un produit de remplacement.

M. GIRAUDO demande que, dans ces cas-là de communication en urgence, le mail ne suffit pas et il faut que le message passe par les livreurs et un appel de la cuisine aux restaurants scolaires avec les mesures prises pour assurer une prestation conforme.

12/04 : Carottes, pas bon avec raisins secs, trop durs – Couscous, très bon

A Montaud, selon les barquettes, il y avait soit des morceaux de viande, soit des boulettes – Et les enfants préfèrent les boulettes.

13/04 : Tartelettes prédécoupées, très bien

02/05 : Croisillons à l'abricot, pas aimé à BAILLARGUES

03/05 : Gratin de poisson, très bon en liaison chaude

M. BUCCELLA précise qu'il a mixé les fruits de mer – Les enfants ont mieux aimé

07/05 : Lasagnes, très bonnes - Petit suisse, 2 ce serait mieux à la place du fruit (a déjà été fait)

09/05 : Rôti de Bœuf froid, passe moins bien à BAILLARGUES (A TEYRAN et LE CRES les tiédissent)

11/05 : Raviolis, bon choix compte tenu du manque d'effectifs (pas de gaspillage) – le gruyère : en mettre moins mais de meilleure qualité

14/05 : Cornichons, très appréciés - Emincé de volaille, très bon

La commune de JACOU souhaiterait ne plus avoir de pâté en coupelle, pas apprécié en Primaire – La commune de BAILLARGUES dit avoir eu la réflexion que « ça ressemble à de la pâtée pour chats ... »

Des félicitations sont adressées au cuisinier compte tenu de toutes les remontées positives évoquées.

Madame JEAN remarque que ça change du temps où il y avait toujours quelque chose qui n'allait pas, et félicite ces nettes améliorations.

ALSH :

Monsieur BERTAUD fait le point sur la période des vacances scolaires pour le centre aéré de FONDESPIERRE : Globalement, les repas ont été de très bonne qualité sauf le 18/04 : Porc au jus, « de l'eau » et oubli de vinaigrette pour les entrées.

Monsieur BUCCELLA précise que le livreur dispose de vinaigrette à la demande, il ne faut pas oublier de la lui demander – de même que du pain supplémentaire selon les menus (pâté, plats en sauce).

Pour BAILLARGUES, pas de souci avec les menus – Par contre au niveau des pique-niques, le choix n'est pas toujours respecté (Poulet / Thon).

Monsieur BUCCELLA a évoqué un problème de fournisseur – il propose de faire le point au coup par coup en direct avec la commune, en détaillant les quantités et ventiler selon les variétés des produits effectivement reçus.

Il est demandé si les confitures pouvaient varier (toujours de la fraise ...) et de bien identifier les desserts des repas, des goûters de l'après-midi.

Pour ST-BRES, la gardienne de bœuf du 17/04 avait des morceaux trop gras et trop durs, les pilons de poulets du 19/04 avec peu de protéine quand on enlève le gras, la peau et l'os, le repas du 20/04 pas équilibré.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 28/05/2018 au 06/07/2018 sont adoptés les menus avec les modifications/précisions suivantes :

07/06 : Macédoine de légumes, au lieu des carottes râpées

08/06 : Carottes râpées, au lieu de la macédoine de légume

11/06 : Epinards à la crème, avec des pommes de terre

12/06 : Samos, à la place du Fromage blanc

14/06 : Fromage blanc, à la place du Samos

18/06 : Pas de roulé à l'abricot, remplacé par 2 petits suisses au lieu d'1

20/06 : Concombres, sans menthe

21/06 : Roulé à l'abricot, au lieu du fruit

26/06 : Repas froid : Salade de tomate /Rôti de Bœuf froid /Coquillettes en salade / Chèvre tine / Fruit

06/07 : Pique-nique : Tomate croque-sel / Sandwich au jambon / Chips / Yaourt à boire / Biscuit

Par ailleurs, il a été suggéré de mettre la pizza en plat principal, au lieu de l'entrée (Salade / Pizza / yaourt / fruit) – **à tester à la rentrée.**

Les éléments de dressage seront sur ces mêmes périodes :

28/05 : Comté avec confiture

08/06 : Carottes râpées avec œuf dur (la quantité sera précisée avec une note de dressage)

14/06 : Salade avec croûtons et dés de dinde

19/06 : Cantal avec miel

28/06 : Banane avec chantilly/ chocolat

03/07 : Cantal avec confiture

Monsieur AYGALENQ rappelle que des travaux seront effectués cet été à la cuisine de JACOU, et que SUD EST TRAITÉUR effectuera la confection des repas des ALSH depuis LE CRES pendant les mois de Juillet et Août.

La commune de TEYRAN fait un retour de l'expérience mise en place par l'association PIC'ASSIETTE sur le gaspillage alimentaire – Le principe consiste en la pesée des déchets laissés par les enfants à chaque fin de repas et la transcription en équivalence / assiettes – Au début de la semaine : 80 assiettes gaspillées – en fin de semaine : 30 assiettes gaspillées - En une semaine : 125 kg de déchets !... sans compter les barquettes non utilisées en cuisine et jetées.

Les enfants ont bien été sensibilisés sur les quantités gaspillées qui ont été significativement réduites sur la période.

Madame PERRIER-BONNET indique qu'une telle expérience peut être mise en place sur l'ensemble des communes, et qu'on va réfléchir aux moyens à mettre en œuvre à la rentrée (acquisition d'un « gaspi pain » et/ou d'une table de tri et de pesée qui pourrait circuler dans les communes volontaires).

Pour la dernière commission des menus prévue en Juillet, Madame PERRIER-BONNET souhaite que les directeurs et personnels de centres de loisirs soient présents, puisque concernés par les menus à prévoir.

PROCHAINE REUNION

Judi 5 Juillet 2018 à 18H00

Restaurant Scolaire – Ecole Condorcet (à côté de la cuisine centrale)
à JACOU

La réunion sera suivie d'un apéritif dînatoire à partir de 19h30
(**Merci de confirmer votre présence selon invitation jointe**)