

**COMMISSION DES MENUS**  
 Compte-rendu n°05/2018 de la réunion  
 à VENDARGUES  
 le 17/09/2018

**PRESENTS**

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme SUAY Régine, Elue Vice-Présidente SIVOM - Mme VIDAL Laetitia, Assistante Directrice - Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Responsable restauration - Mme THERON Laura, Directrice ALSH Jeunesse
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	Mme GALLEGO Mylène
<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>	-
<b><u>RESTINCLIERES :</u></b>	-
<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>	-
<b><u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u></b>	Mme LOPEZ Doriane
<b><u>SUSSARGUES :</u></b>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration primaire - Mme LHUILLER Monique, Agent de restauration maternelle
<b><u>VENDARGUES :</u></b>	Mme PLANTIER-JOULIN Agnès, Responsable restauration scolaire
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. AYGALENQ Pascal, Directeur - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne - M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant - M.GOMEZ Philippe, Directeur des exploitations - Mme CAMARA Nayé, Diététicienne
<b><u>AKTE SERVICES :</u></b>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité - M.IMBERT Daniel, Gérant
<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 VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire Sussargues - Mme VEILLON Cécile, Adjointe aux affaires scolaires Vendargues

**INFORMATIONS GENERALES**

*Mme PERRIER-BONNET remercie la Commune de Vendargues d'accueillir la commission des menus et les personnes présentes. Elle propose de faire un tour de table pour cette première réunion de rentrée scolaire.*

*Avant de faire le point sur la période écoulée, Mme PERRIER-BONNET partage les informations suivantes :*

- *Propose de valider le compte-rendu du 5 juillet 2018 et remercie l'équipe administrative qui le dresse et le diffuse.*
- *Présente le responsable de « pain et partage » sur le site de Montpellier, venu expliquer la fabrication du pain, suite aux remarques sur le pain mou, difficile à couper depuis quelques temps ou parfois livré froid : « Pain et partage » existe depuis 3 ans, c'est un pain Bio qui est servi 7 jours sur 7, 365 jours de l'année et 4.000 pains distribués par jour, la farine vient du moulin de Sauret à Montpellier sans additif, le levain est fabriqué sur place. Il va essayer de modifier la cuisson, de le cuire un peu plus pour éviter qu'il soit mou. Il ajoute qu'il*

*n'a aucune remontée des livraisons sur Montpellier. Mme PERRIER-BONNET indique que le message est maintenant passé et qu'il faut améliorer la situation.*

- *Informe de la projection d'un reportage, réalisé par la Chaire UNESCO Alimentations du monde, notamment sur le restaurant scolaire de Jacou dans le cadre de la fourniture du pain BIO, le 24 septembre 2018 à Montpellier, Salle Pétrarque. Il sera proposé une diffusion à une date ultérieure qui sera communiquée aux élus et membres de la commission intéressés (Nota : à Jacou, un soir à 19h).*
- *Informe de l'initiative de la Ville de Montpellier d'associer les communes de la Métropole à l'organisation d'un repas citoyen, le 18 septembre. C'est un repas végétal : Montpellier va proposer ce repas alternatif pour ses 123 écoles une fois par mois. Malheureusement l'information est arrivée beaucoup trop tard dans les communes et au SIVOM. A revoir pour l'an prochain et pour alimenter la réflexion sur le prochain cahier des charges.*
- *Indique que le premier jour de la rentrée, les effectifs supplémentaires n'ont pas été signalés à la cuisine centrale et cela a posé des soucis de distribution de repas. De même, très peu de commandes avant 9h30. M. HIPPOLYTE précise que globalement il a fallu une dizaine de jours pour s'adapter aux effectifs qui ont augmentés dans certaines communes.*
- *Rappelle les intempéries de l'an dernier et le souhait de Scolarest de mettre en œuvre les stocks tampons sur les communes encore non dotées. M. GIRAUDO confirme qu'il s'agit d'une disposition prévue au cahier des charges et que le SIVOM adressera une note en ce sens aux communes. Elles devront confirmer leur intérêt à la démarche et se rapprocher de Scolarest pour la mise en œuvre, le suivi et son déstockage par programmation d'un repas spécifique dans l'année (Cf. PJ1 – Protocole d'utilisation du stock tampon).*
- *Précise que la session annuelle de formation, proposée aux agents de restauration par Scolarest, sera prévue après les vacances de la Toussaint, sur 3 mercredis après-midis.*

## **POINT SUR LA PERIODE ECOULEE**

### **BILAN DE L'ETE POUR LES ALSH :**

*Les responsables ALSH signalent des soucis de retards de livraison ou d'ajustements des repas livrés :*

*-Jacou : repas livrés à 11h40 en juillet et dernière semaine d'août, au lieu de 11h*

*-Le Crès : Trop de repas livrés (non repris) et de pains jetés. Quelques problèmes de quantité, de retards, de repas sans porc non livrés. Attention à la répétition entre le dessert du repas et le goûter de l'après-midi le même jour.*

*M. HIPPOLYTE indique que les effectifs des repas sans porc n'ont pas été communiqués. Pour les retards de livraisons, il faut le signaler directement au restaurant scolaire et non au chauffeur. Par ailleurs, certains réajustement n'ont pu se faire car une seule tournée et chauffeur en été.*

*-Fondespierre (Castries) : dans l'ensemble, satisfaisant, pas de soucis par rapport au réajustement, pas de manquant, beaucoup de pain/fromage pour les goûters, pas assez de variété, trois ou quatre fois des abricots la même semaine, 160 morceaux de pastèques dans barquettes individuelles impossibles à stocker !*

*-Sussargues : rien de particulier, aucun déchet, revoir le problème des goûters toujours insuffisants dans le prochain cahier des charges.*

*-Baillargues : trop souvent abricots ou pommes, éviter les pots avec couverts en sortie (problème de logistique) et privilégier les Yop plus pratiques, jambon blanc très bien, éviter couscous ou rougail de saucisse trop chauds pour l'été, remercie la réactivité de la cuisine de Jacou*

*Mme PERRIER-BONNET confirme qu'il faut prévenir rapidement la cuisine centrale en cas de problème soit par téléphone ou par mail pour laisser des traces écrites.*

*M. HIPPOLYTE demande à bien communiquer à l'avance sur les sorties et au fil de l'eau sur les réajustements (même par SMS). Il a encore trop d'oublis ou d'erreurs et cite l'exemple où il a dû livrer cet été des pique-nique jusqu'au lac du Salagou pour ne pas mettre en péril les enfants.*

*Mme PERRIER-BONNET demande la plus grande rigueur et vigilance pour que la cuisine centrale sache une semaine à l'avance les jours où les ALSH partent à l'extérieur en pique-nique.*

#### BILAN DEPUIS LA RENTREE SCOLAIRE :

03/09 : raviolis, très bons – gruyère, de qualité

04/09 : rôti de veau, trop gras

05/09 : RAS

06/09 : pont l'évêque, jeté, trop fort – émincé de volaille, très bon à Baillargues

07/09 : quiche, très bonne à Teyran, les enfants en redemandent – filet de poisson, avec arêtes à Teyran et Saint-Drézéry – pâté sans porc, pas mangé – muffin, très apprécié

10/09 : cornichons avec rosette, appréciés chez les grands

11/09 : ananas au sirop, pas aimé – à Sussargues, trop de manipulations pour les maternels avec deux pots (fromage blanc/ananas) et opercule, difficultés d'ouverture en général – épinards/pommes de terre, dures à Teyran.

12/09 : riz, deux fois rapprochés – rôti, quasiment tous les mercredis

13/09 : carbonade, du nerf et gras à Teyran – pommes, très vertes à Teyran et Saint-Drézéry

Baillargues demande si possible mettre du râpé avec les pâtes au lieu du fromage en fin de repas et enlever l'AOC

14/09 : concombre, pas aimé à Saint-Drézéry – brie individuel, remerciement de Baillargues

17/09 : poisson, apprécié – fourme d'Ambert, pas aimé sauf à Vendargues – crêpes au fromage, très bonnes - mousse chocolat, très bonne – citron avec le poisson, merci mais manque au Crès.

### PROPOSITIONS DE MENUS

*Pour la période du 01/10/2018 au 30/11/2018, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications/précisions suivantes :*

*03/10 : chanteneige, au lieu de la fourme d'Ambert*

*04/10 : gruyère râpé, au lieu du chanteneige*

*09/10 : menu grève : raviolis/gruyère, salade verte, flan nappé caramel, au lieu du taboulé, poisson poêlé au beurre, purée de potiron à la noix de muscade, saint nectaire.*

*11/10 : quiche (sans porc), au lieu de quiche lorraine*

*18/10 : penne avec gruyère râpé, au lieu du fruit*

*29/11 : gruyère râpé, au lieu du St-Nectaire*

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

*18/10 : crème de marron, avec fromage blanc*

*08/11 : fruit avec chantilly*

*12/11 : comté, avec miel*

*22/11 : salade de tomates avec olives noires*

*30/11 : salade verte avec crouton/fromage*

### PROCHAINE REUNION

**Lundi 19 Novembre 2018**

**à 15H**

**Cantine Ecole Maternelle**

**BAILLARGUES**