

COMMISSION DES MENUS
 Compte-rendu n°06/2018 de la réunion
 à BAILLARGUES
 le 19/11/2018

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY Régine, Elue Vice-Présidente SIVOM - Mme VIDAL Laetitia, Assistante Directrice – Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire – Mme THERON Laura, Directrice ALSH Jeunesse – Mme CHEBAIKI Nadia, agent technique
<u>BEAULIEU :</u>	-
<u>JACOU :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, élue et 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, élue et Vice-Présidente SIVOM
<u>RESTINCLIERES :</u>	-
<u>ST-BRES :</u>	Mme SCHWARTZ Josy, élue et Vice-Présidente SIVOM
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	Mme BERTRAND Pascale, responsable restauration scolaire
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	Mme LOPEZ Doriane, responsable restauration scolaire
<u>SUSSARGUES :</u>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, responsable restauration scolaire
<u>TEYRAN :</u>	Mme DUPRAT Nicole, Elue
<u>VENDARGUES :</u>	Mme RACHEZ Cécile, Directrice école Saint Joseph
<u>COMPASS GROUP :</u>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne – M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – Mme CAMARA Nayé, Diététicienne
<u>AKTE SERVICES :</u>	Mme DEJOSSO Céline, Responsable qualité
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<u>CASTRIES Fondespierre</u>	-
<u>EXCUSE(S) :</u>	Mme BIZART Nathalie, Elue Restinclières – M. HERVE Samuel, Directeur Akté Services

INFORMATIONS GENERALES

Mme SUAY Régine, Elue à Baillargues et Vice-Présidente du SIVOM accueille avec joie les membres de la commission des menus par ce temps glacial.

Mme PERRIER-BONNET remercie la commune de Baillargues d'être aussi bien accueillis et de permettre en fin de réunion la projection du reportage réalisé par la Chaire de l'Unesco, notamment sur la fabrication du pain, du grain de blé local à sa consommation dans le restaurant scolaire de Jacou. Ce film sera mis à disposition des communes selon un lien de téléchargement transmis avec la diffusion du présent compte-rendu.

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

- *Des sessions de formation pour les personnels des restaurants scolaires, proposées par Scolarest, se dérouleront les 21/11, 28/11 et 05/12 en matière d'hygiène et sécurité alimentaires. La commune de Baillargues remercie le SIVOM d'avoir délocalisé la 1^{ère} session à Baillargues vu le nombre d'agents mobilisés.*

- Une enquête de satisfaction, conduite par Scolarest et l'institut BVA, se déroule actuellement sur les restaurants scolaires de à Jacou primaire, Montaud, Saint Geniès et Sussargues, et fera l'objet d'un retour courant 1^{er} trimestre 2019.

Mme RACHEZ, Directrice de l'école Saint Joseph à Vendargues, remercie chaleureusement le service de restauration et Scolarest de leur réactivité et bienveillance pour avoir livré des repas froids, au pied levé, dans une salle municipale, suite à un dégâts des eaux dans les locaux de la cantine.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

- 18/09 : pizza, trop petite à Jacou, pas assez copieux pour les primaires – trop de salade verte en accompagnement à Baillargues, 100gr c'est trop, mieux si iceberg
- 19/09 : poulet rôti, très bon
- 20/09 : couscous, viande trop grasse, du mal pour la couper à Jacou, meilleur avec des boulettes à Baillargues

Mme PERRIER BONNET propose de cuisiner le couscous avec boulettes ou émincés de poulet afin d'éviter le gaspillage.

- 21/09 : chipolatas, 1 seule à Jacou maternelle, alors que 2 pour les sans porc – petit filou tube, très apprécié, à refaire
- 24/09 : menu, très bon, à refaire, pas de reste à Baillargues
- 25/09 : hachis, très bon, présentation pas très belle à Montaud
- 26/09 : RAS
- 27/09 : salade de riz, pas assez cuit à Teyran - jambon blanc, chiffonnade, très difficile à servir, à Saint Drézéry
- 28/09 : thon sicilien, bon, mais pas apprécié des enfants
- 01/10 : omelette, pas aimée sauf à Sussargues – pain, sans sel, erreur signalée – épinards, pas bons à Restinclières
- 02/10 : courgettes râpées, fades, jetées – rôti de bœuf froid, poubelle à Baillargues, ne peuvent pas le réchauffer
- 03/10 : paëlla, sèche au Crès
- 04/10 : repas, très bon – gruyère, insuffisant à Saint Drézéry
- 05/10 : riz de la salade, pas cuit à Restinclières
- 08/10 : lentilles, trop de cumin à Le Crès
- 09/10 : menu grève avec raviolis, aucun rapport avec la semaine du goût et « semaine sans intérêt gustatif : tous les produits étaient connus » pour Restinclières
- 10/10 : RAS
- 11/10 : émincé orange/coco, aimé
- 12/10 : sauté veau, bon – babybel, aimé, à refaire – raisin, très bon
- 15/10 : repas, bon
- 16/10 : chipolatas, excellentes (nouveau fournisseur Languedoc Lozère Viande) – beignets, préfèrent au chocolat à Restinclières, beaucoup de gaspillage.
- 17/10 : moussaka, trop d'huile à Baillargues mais très bonne
- 18/10 : gardianne de bœuf, trop dur à Jacou, très bon à Baillargues - fromage blanc/crème de marron, à refaire
- 19/10 : colin sauce pesto, à refaire – concombres, pas aimés à Baillargues

ALSH :

- 22/10 : menu, très bien
- 24/10 : veau marengo, moyen à Baillargues
- 26/10 : gratin chou-fleur, pas aimé, piquait
- 29/10 : pointe de brie, pas aimé, trop fort à Baillargues
- 30/10 : jambon blanc, super – coquillettes, sans râpé
- 31/10 : parmentier, très bon – mimolette, très bien
- 02/11 : purée de pois, très bon

M. BERTAUD partage ces remarques pour Fondespierre mais revient sur les goûters et les quatre quarts, trop petits. A Baillargues, le roulé abricot est trop sucré et moins apprécié.

Mme PERRIER-BONNET propose de réfléchir sur des goûters salés de varier les confitures, pas toujours de la fraise.

- 05/11 : colin, citron oublié à Saint Drézéry
- 06/11 : purée de brocolis, sans goût, à l'eau, trop liquide – kiwi, dur

M. HIPPOLYTE propose de faire venir à la prochaine commission un représentant de leur fournisseur en fruits et légumes, notamment pour évoquer les filières et problèmes de maturité.

07/11 : thon, très bon - penne, trop cuites

08/11 : couscous, excellent, avec boulettes

09/11 : beignets chou-fleur, très appréciés des enfants, à refaire sauf à Le Crès – pilons de poulet, aimé avec le ketchup

12/11 : persillade de pommes de terre, dures à Teyran, meilleures à Baillargues - sauté de porc Romana, très bon à Restinclières

13/11 : rôti de bœuf, pas aimé à Baillargues, adoré à Restinclières mais manque mayo ou ketchup

14/11 : chili con carne, très bon

15/11 : roulé fromage, très bon – haricots verts, manque de cuisson

16/11 : macédoine, aspect vert, avec du curry, tout jeté à Saint Drézéry, les préfèrent avec simple mayonnaise à Restinclières –gnocchis, très secs, sauce italienne trop salée –pommes, très bonne – camembert, fort à Saint-Drézéry

18/11 : menu, très bien

M. BERTAUD considère que le pain n'est toujours pas bon et mou. Pour l'assemblée, il semble être un peu plus croustillant ces derniers temps.

Mme VEYRENC fait remonter une question sur la présence de gélatine de porc dans les liégeois et desserts lactés servis, pour simple information sur la composition.

Mme SIMMONS indique que les liégeois chocolat Nova et la mousse au chocolat au lait de chez Nova sont garantis sans porc et contiennent de la gélatine d'origine bovine. En revanche, d'autres crèmes desserts comme le liégeois vanille Nova et la crème dessert onctueuse chocolat Nova contiennent de la gélatine qui n'est pas garantie sans porc.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 03/12/2018 au 28/12/2018 et du 07/01/2019 au 01/02/2019 les propositions de menus sont adoptées avec les modifications/précisions suivantes :

Repas de Noël le 18/12/2018

Pâté en croûte de canard aux raisins

Suprême de volaille sauce marron

Pomme croquettes

Buche pâtissière

Clémentine

Chocolat

Repas de Noël ALSH le 19/12/2018

Feuilleté au fromage

Sauté de veau sauce champignon

Purée de pommes de terre douce

Buche pâtissière

Crème anglaise

Chocolat

11/12 : coquillettes, avec gruyère râpé au lieu du saint nectaire

17/01 : penne, avec gruyère râpé au lieu du comté

Les éléments de dressage seront communiqués directement par la cuisine centrale.

PROCHAINE REUNION

Lundi 21 Janvier 2019

à 15H

MAIRIE de SUSSARGUES