

## COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°04/2019

Réunion à JACOU

le 04/07/2019

### PRESENTS

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire – Mme VIDAL Laëtitia, Assistante restauration scolaire – M. VIDAL Mickaël, Responsable Jeunesse – Directeur ALSH
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	-
<b><u>JACOU :</u></b>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue et 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 JEAN Fanny, Elue
<b><u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u></b>	Mme ARQUILLIERE Anne-Marie, Elue
<b><u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u></b>	Mme MATILLA Bernadette, Elue
<b><u>SUSSARGUES :</u></b>	M. BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice-Président SIVOM – Mme VEYRENC Sandy, Responsable restauration scolaire – Mme LLORET Eliane, Maire
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration scolaire élémentaire - Mme CABRAL Anais, Coordinatrice restauration scolaire – Mme GALLAS Françoise, Elue
<b><u>VENDARGUES</u></b>	Mme RACHEZ Cécile, Chef d'établissement Ecole Saint-Joseph – Mme MATILLA Bernadette, responsable restauration scolaire
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. GOMEZ Philippe, Directeurs des cuisines centrales - M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – Mme CAMARA Nayé, Responsable client
<b><u>AKTE SERVICES :</u></b>	M.VALETTE Sébastien, Responsable de secteur
<b><u>SIVOM :</u></b>	M. SOLER Diego, DGS - M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, secrétariat
<b><u>FONDESPIERRE</u></b>	Mme TOMAS Emmanuelle, ALSH – Mme DELABRUYERE Herveline
<b><u>ALEC</u></b>	Mme DROUIN Tiffany, Stagiaire Agence Locale de l'Energie et du Climat de Montpellier
<b><u>EXCUSE(S) :</u></b>	Mme Nathalie BIZART (Elue Restinclières) - Mme SCHWARTZ Josy (Elue Saint-Brès) – Mme IRIGOYEMBORDE Véronique et Mme PAU Brigitte (Elues Le Crès) – Mme VEILLON Cécile et M. FINART Jean-Paul (Elus Vendargues) - Mme SUAY Régine (Elue Baillargues et Vice-présidente SIVOM) – Mme SIMMONS Fanny (Diététicienne Sud-Est Traiteur) – M. HERVE Samuel (Akté Services)

### INFORMATIONS GENERALES

*Mme PERRIER-BONNET remercie les membres présents à cette dernière commission des menus de l'année scolaire, qui sera clôturée par le verre de l'amitié. Elle présente Mme DROUIN de l'ALEC qui travaille sur un projet concernant des restaurants scolaires des communes de Vendargues et Sussargues, à partir de la rentrée.*

*Mme DROUIN présente ce dispositif test, appelé « les Eco'minots passent à table », qui se déroulera sur quelques écoles de la Métropole et deux années scolaires. Il consiste en un état des lieux de la restauration scolaire, la définition*

*d'objectifs d'amélioration (cahier des charges, gaspillage alimentaire, confort durant la prise de repas,...), la mise en œuvre d'un plan d'actions et la mesure des résultats.*

*Mme PERRIER-BONNET est ravie que ces deux communes participent à cette démarche car cela permettra de partager ces travaux avec l'ensemble des communes du SIVOM et d'avancer sur ces questions importantes.*

*M. BERTAUD regrette que cela démarre après la finalisation du prochain cahier des charges.*

*Mme GALLAS souligne qu'il a déjà été fait beaucoup de choses et d'études au niveau du SIVOM, et que le prochain cahier des charges va intégrer des dispositions volontaristes, notamment en matière de développement durable et de réduction du gaspillage.*

*Mme PERRIER-BONNET rappelle que la cuisine de Jacou est fermée cet été, à compter du 05/07/2019 pour travaux. Les livraisons se feront à partir de la cuisine de Le Crès.*

## POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

21/05 : RAS

22/05 : RAS

23/05 : repas, très apprécié

24/05 : haricots verts en salade, très durs à Teyran –jambon, parfait, bien tranché

27/05 : biscuit chamonix, pas apprécié chez les petits – yaourts aux fruits, moyens, aimeraient des madeleines avec perles de sucre

28/05 : lasagnes, très bon

29/05 : concombre, moyen avec menthe, essayer avec de la tomate

03/06 : repas, bon

04/06 : repas, bon

05/06 : RAS

06/06 : RAS

07/06 : RAS

11/06 : moelleux à la pomme, à renouveler

12/06 : cerises, délicieuses, « pas assez »

13/06 : pizza avec cubes de volaille, pas aimé et un peu gras à Saint-Joseph – salade, quantité réduite et suffisante

14/06 : RAS

17/06 : cerises, très bonnes, mais retour étonnant d'un parent : « la chemise de son enfant est tâchée » !

18/06 : purée, sans goût et aspect gris à Jacou

*M. AYGALENQ précise que la recette a été revue et sera meilleure. M. HIPPOLYTE ajoute que l'aspect gris est celui des flocons BIO.*

19/06 : concombre, pas aimé

20/06 : yaourts parfum citron, ont du mal, mieux vanille ou sucré

21/06 : repas, très bon – popcorn, très apprécié

24/06 : pas assez d'épinards avec les pommes de terre, en mettre plus – pâté de volaille, déstockage stocks tampon

25/06 : courgettes râpées, moyen – boulettes, très bonnes

26/06 : fourme d'ambert, gaspillée, pas aimée

27/06 : repas froid, très bon – pêches, excellentes

28/06 : jour de l'alerte rouge canicule, journée blanche pour la restauration, beaucoup de repas produits jetés

01/07 : petit roulé fol épi, à refaire

02/07 : filet de poisson, pas aimé, pas cuit et s'effritait à Jacou et Baillargues

03/07 : beignets chou-fleur, très bon, à refaire – salade camarguaise, très bonne, petit manque de cuisson à Le Crès

04/07 : Mr freeze, à refaire, avec pic d'effectifs important pour ce repas – bœuf bio, très bon

*M. HIPPOLYTE demande de prévenir s'il y a des ouvertures de classes prévues à la prochaine rentrée.*

*Mme PERRIER-BONNET précise que le marché en cours avec Scolarest se termine au 31 décembre 2019 et qu'un nouvel appel d'offres va être lancé pour une attribution fin novembre.*

## PROPOSITIONS DE MENUS

*Pour la période du 01/07/2019 au 30/08/2019, les propositions de menus pour les ALSH sont adoptées. Pour les pique-niques, il a été demandé d'inverser les compositions du jeudi et vendredi de la 2<sup>ème</sup> semaine.*

*M. HIPPOLYTE demande de l'informer au plus tôt, à J-7, pour les commandes relatives aux pique-niques, repas froids et goûters.*

*M. AYGALLENQ rappelle les consignes de transport des repas froids en glacières : bien remplies, 3 plaques, tenues à l'ombre et consommation dans les 5 heures.*

*Pour la période du 02/09/2019 au 27/09/2019, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications suivantes :*

*02/09 : raviolis et râpé, au lieu des lasagnes de bœuf et Fromy*

*13/09 : emmental râpé, au lieu de la fourme d'ambert AOC*

*17/09 : salade de tomate, au lieu du melon - steak végétal, au lieu du steak de soja*

*19/09 : melon, au lieu des tomates*

*24/09 : autres crudités, au lieu des courgettes râpées*

## PROCHAINE REUNION

**Lundi 16 Septembre 2019  
15 Heures  
(salle la Bergerie – à côté de la médiathèque)**

**TEYRAN**