

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°05/2019

Réunion à TEYRAN

le 16/09/2019

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire – Mme VIDAL Laëtitia, Assistante restauration scolaire – M. VIDAL Mickaël, Responsable Jeunesse, Directeur ALSH – Mme SUAY Régine, Elue – M. FOURNOUT Laurent, Parent d'élèves GPE.
<u>BEAULIEU :</u>	-
<u>JACOU :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue 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>	-
<u>RESTINCLIERES :</u>	Mme DUGRAND Martine, Responsable restauration scolaire
<u>ST-BRES :</u>	-
<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>	
<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 - Mme CASSAR Jeanine, Responsable restauration scolaire élémentaire - Mme CABRAL Anaïs, Coordinatrice restauration scolaire – Mme GALLAS Françoise, Elue – Mme LHUILLIER Monique, agent restauration scolaire – Mme ALLIE Sylvie, Adjointe restauration scolaire.
<u>VENDARGUES</u>	Mme RACHEZ Cécile, Directrice Ecole Saint-Joseph
<u>COMPASS GROUP :</u>	M. AYGALENQ Pascal, Directeur - M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – Mme SIMONS Fanny, Diététicienne
<u>AKTE SERVICES :</u>	M.VALETTE Sébastien, Responsable de secteur
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<u>FONDESPIERRE</u>	Mme DELABRUYERE Herveline, ALSH
<u>EXCUSE(S) :</u>	-

INFORMATIONS GENERALES

Mme GALLAS souhaite la bienvenue au groupe pour cette première réunion de rentrée scolaire.

Mme PERRIER-BONNET remercie les membres présents, la Commune de Teyran, Monsieur le Maire et ses élèves, pour leur accueil, et aussi l'équipe de Scolarest et la société Akté Services.

Avant de commencer, elle propose de faire le point sur la période de l'été pour les ALSH :

Baillargues : L'été s'est bien passé sauf pour les pique-nique car les produits n'étaient pas adaptés pour le transport, trop volumineux. Les repas froids individuels (sandwiches) étaient beaucoup mieux et pratiques, même si souvent les mêmes. Il y a eu aussi un problème avec le même fruit (pêche) servi au dessert et au goûter.

Fondespierre : Mêmes remarques : des yaourts à boire seraient préférables. 10/07 : rôti de veau, gélatineux et de couleur rouge, pas mangé.

M. GIRAUDO rappelle que le fonctionnement de cet été, avec des repas-froids et pique-nique préétablis, était exceptionnel et lié aux travaux sur la Cuisine de Jacou. Le fonctionnement normal, avec sandwiches et plusieurs choix, reprend avec la rentrée.

M. HIPPOLYTE précise que cela a été compliqué dans l'organisation et les commandes en temps et en heure en raison du changement de responsables, notamment sur deux centres de loisirs (Vacances Evasion) ; les consignes n'ont pas suivi lors du passage de relais.

Mme PERRIER-BONNET est satisfaite que, dans l'ensemble, l'été se soit passé sans trop de difficultés. Elle informe du menu éco-citoyen prévu le 17/09/2019, avec des produits sans protéine animale et/ou locaux, et d'une disposition de la loi EGALIM qui doit s'appliquer à compter du 01/11/2019, à savoir : un repas végétarien une fois par semaine. Elle remercie Scolarest d'avoir anticipé et adapté ses menus à partir du mois de novembre.

M. BERTAUD demande le renouvellement du stock tampon dès qu'il est utilisé.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

02/09 : repas, très bien, adapté à l'incertitude sur les effectifs de rentrée, zéro gaspillage

03/09 : poêlée de légumes, pas aimée

04/09 : menu, excellent

05/09 : RAS

06/09 : RAS

09/09 : ratatouille avec blé, bon – pas assez de pain pour ce menu avec pâté et fromage

10/09 : brandade, quelques arêtes à Teyran (il est conseillé de conserver un échantillon de poisson pour le montrer au fournisseur) – à Jacou, pas assez d'Edam, complété par des petits suisse, les enfants ont râlé – glace à l'eau, pas facile à manger pour les plus petits, demandent plus de glaces pour la période mai/juin et l'été, et des vraies si possible.

M. HIPPOLYTE précise que malheureusement le problème est le transport et la conservation des glaces dans des camions spécifiques au regard de la réglementation devenue plus stricte.

11/09 : menu, copieux et bon

12/09 : salade bio, jetée, pas aimée, n'aiment que l'iceberg – raisin, très bon – gardianne, très peu de sauce, une barquette de sauce pour 200 enfants !

Mme PERRIER-BONNET demande de mettre plus de sauce, notamment quand il y a de la semoule en accompagnement.

13/09 : rôti avec pâtes et râpé, menu parfait

16/09 : carottes, mitigé selon les communes

Mme PERRIER-BONNET signale qu'en raison d'un préavis de grève nationale pour le 24/09/2019, il est proposé de changer le menu avec des raviolis et râpé (au lieu de rôti de bœuf et purée) pour éviter le gaspillage.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 30/09/2019 au 29/11/2019, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications suivantes :

09/10 : riz aux petits légumes au lieu de petits pois bio et carotte – comté au lieu de fourme d'Ambert

11/10 : salade iceberg au lieu de salade verte bio

05/11 : salade iceberg au lieu de salade verte bio

06/11 : râpé au lieu de fourme d'Ambert

19/11 : beignet chocolat au lieu de beignet aux pommes

20/11 : tomme noire au lieu du pont l'évêque

PROCHAINE REUNION

**Lundi 18 Novembre 2019
15 Heures
(Ecole les Asphodèles)**

VENDARGUES