

## COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°01/2021

Réunion à BAILLARGUES

le 18/01/2021

### PRESENTS

<b><u>BAILLARGUES :</u></b>	Mme GAUBERT Sandrine, Adjointe aux affaires scolaires - Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire – Mme MARTINEZ Dominique, Agent de restauration scolaire – Mme HUGUES-DUTHEIL Emilie, Parente d'élèves
<b><u>BEAULIEU :</u></b>	-
<b><u>JACOU :</u></b>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<b><u>LE CRES :</u></b>	M. CHAMPAY Stéphane, Maire et Vice-Président SIVOM – Mme PE Marjorie, Responsable Pôle Jeunesse
<b><u>MONTAUD :</u></b>	-
<b><u>RESTINCLIERES :</u></b>	M.LESCURE Fabrice, Elu
<b><u>ST-BRES :</u></b>	M. LAMBERT Gilles, Directeur ALSH
<b><u>ST DREZERY :</u></b>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<b><u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u></b>	Mme BERTRAND Pascale, Responsable restauration scolaire
<b><u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u></b>	-
<b><u>SUSSARGUES :</u></b>	-
<b><u>TEYRAN :</u></b>	Mme GALLAS Françoise, 1 <sup>ère</sup> Adjointe déléguée à l'éducation et à la jeunesse
<b><u>VENDARGUES</u></b>	-
<b><u>COMPASS GROUP :</u></b>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur Sud-Est Traiteur – Mme RAFFY Elodie, Diététicienne
<b><u>AKTE SERVICES :</u></b>	M. VALETTE Sébastien, Responsable de secteur
<b><u>SIVOM :</u></b>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire »
<b><u>EXCUSE(S) :</u></b>	Communes de SUSSARGUES, SAINT-JEAN DE CORNIES et VENDARGUES

### INFORMATIONS GENERALES

Mme GAUTIER, Adjointe aux affaires scolaires, souhaite la bienvenue dans la commune de Baillargues pour cette réunion de travail, en dépit des restrictions sanitaires.

Mme PERRIER-BONNET a toujours plaisir de découvrir ce restaurant scolaire, qui est servi, comme celui de Jacou, en liaison chaude. Elle remercie les représentants des communes, du prestataire et d'Akte services de s'être déplacés et réunis sous ce format réduit et en présentiel, afin d'être plus efficace dans les échanges tout en respectant les gestes barrières.

Mme PERRIER-BONNET partage les informations suivantes :

- Protocole sanitaire renforcé en matière de restauration scolaire > élèves d'une même classe doivent manger tous les jours ensemble et à la même table,
- Procédure d'adhésion en cours de la commune de Montferrier sur Lez qui sera la 14<sup>ème</sup> commune adhérente à la compétence « restauration scolaire » du SIVOM > livraison en liaison froide pour 200-250 couverts/jour à compter du 1<sup>er</sup> mars prochain,
- Rappel des principales caractéristiques du marché de restauration en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 et d'un repas végétarien par semaine > retour attendu des communes sur ce repas spécifique,
- Outil de commande en ligne opérationnel > communication spécifique à venir aux personnes référentes désignées par les communes (cf. guide d'utilisation ci-joint),
- Mise en place de tables de tri > recensement des demandes actualisé et commande à venir par le prestataire.

*Avant de faire le bilan des menus servis depuis début décembre 2020, Mme PERRIER-BONNET propose de faire un tour de table et que chaque commune puisse évoquer toute problématique d'ordre général.*

*Mme GALLAS tient à préciser que le nouveau livreur sur Teyran est top ! Elle s'interroge sur l'appréciation du menu végétarien et le gaspillage éventuel. Enfin, elle signale que des traces de marqueur fluo sur les étiquettes peuvent traverser l'opercule et colorer les aliments.*

*Mme RIEUSSET rappelle les difficultés liées aux barquettes bio-compostables qui se déforment lorsqu'elles contiennent des purées ou plats très liquides. Mme PERRIER-BONNET et M. VALETTE se sont déplacés sur Saint-Drézéry et ont pu le constater. Dans l'attente de solutionner techniquement ce problème et afin d'assurer la sécurité des personnels les manipulant, le prestataire est autorisé à utiliser des barquettes jetables pour cette typologie de plat.*

*M. LAMBERT fait état de 2 retards de livraison sur la dernière période sur St-Brès (dont un réajustement avec une autre viande), qui posent problème pour le service avec le temps de réchauffe et donc certains élèves en retard pour la reprise des cours.*

## POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

30/11 : RAS

01/12 : RAS

02/12 : menu, bon

03/12 : bœuf, sec à Le Crès – riz, collant mais mangé

*Il est fait observer que le riz de Camargue est par nature collant et il est proposé de le cuisiner façon Pilaf ou de le réserver pour des plats en sauce (type gardianne).*

04/12 : sauté de dinde, quantité insuffisante à Le Crès

07/12 : légumes au curry, pas appréciés, mélanges et poêlées de légumes passent moins bien – problème de renouvellement de stock tampon à Baillargues et proposition non satisfaisante de betteraves râpées au lieu des coupelles de pâté

*Madame PERRIER-BONNET, sur proposition de M. VALETTE, demande au prestataire que soient proposés d'autres produits que des betteraves râpées en boîtes en entrée (et salades froides en plat sur Baillargues), qui seront difficiles à déconditionner (les raviolis étant déjà en boîtes) et, au final, non consommées par les enfants.*

08/12 : sauté de porc, gras à St-Jean de Cornies

09/12 : sauté de veau, gras à St-Brès (mieux le 12/01) – fruit, trop de pommes

10/12 : repas, lourd à Jacou – dahl, pas apprécié à St-Jean de Cornies – radis émincé, gris, pas aimé – riz, trop cuit

11/12 : carottes râpées avec raisins secs, trop de raisins, les enfants ne les aiment pas, carottes verdies, pas appétissantes à l'œil – pomme de terre, trop d'ail à St-Jean de Cornies

*M. AYGALLENQ indique que le fournisseur avait signalé des carottes bicolores et propose de ne plus prévoir de raisins secs avec les carottes.*

14/12 : omelette, appréciée

15/12 : repas de Noël, très bon – parmentier de canard en plat complet, aurait dû être précisé sur le menu – bûche avec mousse, très bonne mais pas prédécoupée, impossible à découper, pas présentable

16/12 : menu, très bon

17/12 : lasagnes, très appréciées à St-Jean de Cornies

18/12 : trop de pommes de terre avec les épinards à St-Brès

Vacances ALSH : beaucoup de changements de menus sans information

21/12 : poisson pané au lieu de colin, bon

22/12 : coquillettes, trop cuites

23/12 : porc/pommes de terre, mélange pas beau visuellement

04/01 : salade de pommes de terre, pas aimée, couleur blanchâtre

05/01 : gardianne, très bonne

06/01 : menu, bon

07/01 : paëlla, riz sec et collant

08/01 : purée de carottes, trop liquide à St-Drézéry – poisson, trop cuit, collé aux barquettes – galette, très bonne  
11/01 : trop de pois chiches ou de riz dans les menus végétariens, les enfants aiment les steaks ou boulettes végétales – nuggets de blé, très secs mais mangés – problème de quantité dans les barquettes à Vendargues

*Mme PERRIER-BONNET demande à diversifier les recettes et de réintégrer de manière équilibrée les produits type steak végétal.*

12/01 : sauté de veau, excellent – maestro, à refaire, attention : livrés mélangés avec des danettes sur Restinclières  
13/01 : pâtes, quantité juste pour les mercredis en ALSH

*M. GIRAUDO demande à vérifier le sur-grammage de 20% des féculents en accompagnement, tel que prévu au cahier des charges pour les ALSH.*

14/01 : purée, très bonne mais problème des barquettes, complètement imbibées et qui se échirent avant même la réchauffe

15/01 : riz, pas apprécié

18/01 : RAS

## PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 1<sup>er</sup> février au 2 avril 2021, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications suivantes :

03/02 : riz, façon Pilaf

11/02 : boulette de soja, au lieu de pois chiches

12/02 : poisson = colin

16/02 et 25/02 : préciser « plat complet » sur la case au-dessus de la case avec l'intitulé du plat « tartiflette » ou « brandade de poisson »

03/03 : concombre, au lieu de radis

09/03 : tarte au fromage, au lieu de quiche de volaille

25/03 : macaronis avec bolognaise végétale, au lieu de petits légumes et lentilles

02/04 : courgette au curry, au lieu de mélange de légumes

*Suite à une remarque de M. LAMBERT, Mme PERRIER-BONNET demande de communiquer à l'avance et à tout le monde la composition des goûters, notamment pour les ALSH, afin de mieux coordonner la distribution des desserts à midi et des goûters l'après-midi.*

*Enfin, Mme BERTRAND souhaiterait connaître les résultats du concours organisé avant Noël.*

**FIN DE LA COMMISSION à 17 h 00**

## PROCHAINE REUNION

**Lundi 22 mars 2021 à 15h  
Salle du conseil municipal - Mairie  
à  
LE CRES**

\*\*\*