

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°02/2022

Réunion à LE CRES

le 21/03/2022

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire - Mme MARTINEZ Dominique, Responsable restauration scolaire – Mme CHERIF Souad, Assistante.
<u>BEAULIEU :</u>	/
<u>JACOU :</u>	Mme PERRIER-BONNET Sabine, Elue et Vice-Présidente SIVOM -Mme VALERO Reine, Responsable restauration scolaire – Mme SCHWEITZER Caroline, Agent de service
<u>LE CRES :</u>	M. CHAMPAY Stéphane, Maire et Vice-Président SIVOM - Mme PE Marjorie, Responsable Jeunesse – Mme BOURDET Lucie, Parente d'élèves « les Petits cressois » - Mme ROY Sandrine, Adjointe aux affaires scolaires – Mme SERVERE Olivia.
<u>MONTAUD :</u>	Mme AZIKI Fatima
<u>RESTINCLIERES :</u>	M.LESCURE Fabrice, Elu
<u>ST-BRES :</u>	Mme GARCIA Maria, Adjointe de direction
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	/
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	Mme ESTELLER Fabienne – Mme REZLANI Fatima
<u>SUSSARGUES :</u>	/
<u>TEYRAN :</u>	Mme LHUILLIER Monique, Responsable restauration scolaire – Mme GALLAS Françoise, Elue
<u>VENDARGUES</u>	/
<u>COMPASS GROUP SUD-EST TRAITEUR :</u>	M. BUCCELLA Patrick, Chef-gérant cuisine Jacou–M. AYGALLENQ Pascal, Directeur Sud-Est Traiteur – Mme LASNIER Véronique, Responsable service clients
<u>AKTE SERVICES :</u>	/
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétaire
<u>EXCUSE(S) :</u>	AKTE Services / Commune de Sussargues

INFORMATIONS GENERALES

M. CHAMPAY souhaite la bienvenue à tous et redit le plaisir de la commune de LE CRES d'accueillir les travaux de la commission, qu'ils souhaitent toujours interactifs et coconstruits avec ceux qui sont sur le terrain, pour que le service fonctionne au mieux et que les enfants bénéficient d'une meilleure qualité de repas.

Avant de faire le bilan des menus, Mme PERRIER-BONNET demande s'il y a des sujets d'ordre général à aborder ou des messages particuliers en ce début d'année :

1. Logiciel de commande Adoria :

M. GIRAUDO rappelle que lors de la précédente commission des menus, le prestataire avait fait remonter certaines difficultés :

- la commande des ALSH à temps ou qui utilisent les codes d'accès des écoles,
- l'indication systématique de mêmes chiffres statistiques à J-7, voire à J-2 avec des modifications importantes à jour J.

Mme LASNIER indique que les accès spécifiques aux ALSH ont été actualisés et que, aujourd'hui encore, il y a eu 86 repas confectionnés en trop en raison d'écart avec les commandes à J-2. La commune de Jacou n'utilise toujours pas le logiciel de commande en ligne et il y a encore des effectifs renseignés toujours de la même manière ou assez éloignés. Cela étant dit, cela progresse dans le bon sens.

2. Actualisation stocks tampons :

Mme LASNIER fait état de la mise à jour des stocks tampons devant demeurer sur les restaurants scolaires et le point réaliser avec les satellites sur les DLC.

Une action de déstockage de ces menus de secours, avant réassort selon l'effectif journalier maximum, est prévue pour les différentes composantes :

- Le 24/03 pour les compotes,
- Le 11/04 pour la salade de betteraves (attention au matériel nécessaire - ouvre-boîte - et à la vinaigrette),
- Le 09/05 pour les raviolis (1^{er} jour de rentrée des vacances scolaires plutôt qu'une journée « lambda »).

M. CHAMPAY demande au prestataire de faire un rappel avant chaque date avec une notice technique.

3. Questions/demandes de parents d'élèves :

Il est fait état de questions de parents d'élèves reçues directement sur le site Internet de Scolarest Compass Group, notamment sur les repas sans viande.

M. CHAMPAY rappelle que les communes doivent rester les premiers interlocuteurs des parents d'élèves puisqu'elles ont en charge l'organisation interne du service de restauration (moyens affectés, tarification, réservation, gestion des PAI, repas sans porc,...).

La compétence du SIVOM et les missions du prestataire relèvent de la seule confection et fourniture de repas en fonction d'un cahier des charges.

Mme LASNIER a bien pris acte de ce positionnement et renvoie toute question au SIVOM et aux communes concernées.

S'agissant des repas sans viande, Mme PERRIER-BONNET rappelle que le SIVOM avait décidé de mettre en place un repas sans protéine animale par semaine conformément à la loi EGALIM. Les parents doivent savoir, en début d'année et au moment des inscriptions, que le seul choix possible en terme de repas de substitution concernent les repas « sans porc » et qu'il n'en existe pas « sans viande ».

4. Problèmes généraux sur les communes :

RESTINCLIERES : Deux types de tartiflette ont été livrées (dont l'une avec du poulet) et le pain semble manquer au regard des effectifs.

Mme PERRIER-BONNET comprend le problème au regard des repas à livrer plus nombreux le jour J que ceux commandés à J-2, d'où un réassort avec les plats « sans porc » produits.

Mme LASNIER précise qu'il sera dorénavant prévu 5 pains supplémentaires sur cette commune.

SAINT-DREZERY : Les nouvelles barquettes sont bien, mais les opercules se décollent toutes seules à la réchauffe, notamment pour les plats en sauce ou quand elles sont trop remplies (ex. : semoule).

M. AYGALLENQ propose de venir constater ce défaut pour trouver la solution technique avec son équipe. Il recommande également de contrôler le thermostat du four et de faire attention à ne pas empiler les barquettes.

SAINT-JEAN DE CORNIES : Des produits arrivent encore congelés, notamment l'omelette du 08/03 et le merlu du 11/03.

M. AYGALLENQ précise que ce dernier produit va être arrêté car très peu apprécié.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

SAINT-DREZERY : Pizzas, livrées collées les unes aux autres – Samoussas, très bons, à refaire – Concombres, non pelés, pas mangés – Epinards/Pommes de terre, trop liquides – Courgettes, à l'eau, elles « nageaient » - Fruits, très bons

RESTINCLIÈRES : Concombres, pas beaux visuellement, coupés en rondelles trop fines – 31/01 Sablés amande citron, livrés nature – 28/01 Bananes, sans chocolat – 14/02 Epinards, très bons

MONTAUD : 21/03 Kiwis, durs – Salade chou rouge, pas aimée

Mme PERRIER-BONNET demande toujours plus de vigilance sur la maturité de ce fruit.

SAINT-JEAN DE CORNIÈRES : Plats proposés qu'en ALSH, comme le jambon ou couscous avec boulettes, mieux apprécié (pas proposés en semaine).

Mme PERRIER-BONNET demande au prestataire de ne pas « réserver » ces plats aux ALSH pour éviter ce type de remarque.

TEYRAN/LE CRES : Epinards/pommes de terre, pas assez d'épinards – Prévoir des repas qui sortent un peu plus de l'ordinaire

LE CRES : Tartiflette, fromage à part, très difficile à mettre en œuvre, le prévoir à l'intérieur des barquettes

Les agents des communes remercient le prestataire pour la qualité des kits d'animations distribués dans les restaurants scolaires, mieux que les affiches habituelles, et qui peuvent resservir.

M. AYGALENQ informe d'une possible pénurie de bœuf dans les prochains mois.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 04/04/2022 au 25/05/2022, sont adoptés les menus avec les modifications suivantes :

07/04 : hachis parmentier, plat unique

08/04 : yaourt, autre marque à proposer

12/05 : concombres, à remplacer

11/05 : clafoutis aux fruits exotiques, au lieu de muffin vanille aux pépites de chocolat

13/05 : muffin vanille aux pépites de chocolat, au lieu de clafoutis aux fruits exotiques

Sont précisés, à titre d'information interne et sous réserve d'approvisionnement et/ou de maturité, les fruits qui seront proposés à la livraison pour cette période :

05/04 : orange

07/04 : pomme

13/04 : kiwi

15/04 : pomme

20/04 : Kiwi

22/04 : poire

26/04 : pomme

28/04 : banane

03/05 : pomme

06/05 : poire

09/05 : kiwi

10/05 : pomme

17/05 : kiwi

23/05 : pomme

24/05 : poire

FIN DE LA COMMISSION A 17 h

PROCHAINES REUNIONS

Lundi 9 mai 2022

à 15h

à Saint-Drézéry – Salle G. Brassens

Mardi 5 juillet 2022

à 18h

à Jacou – Restaurant scolaire Ecole Condorcet
