

Commission Menus du 25 janvier 2016

Remarques	Causes probables	Actions correctives	Délai de mise en place	Retour après mise en place
Haricots verts trop ou pas assez cuits	Selon qu'ils sont proposés en entrée ou en légume	Rappel aux cuisiniers des cuissons	immédiate	
Goûters ALSH pas assez consistants	Respect du cahier des charges (2 composantes) en individuel (à la demande globale à l'heure actuelle)	Possibilité de proposer des goûters « collectifs »	A valider en commission	
Raviolis frais Bio manquaient de sauce	Les pâtes ont absorbé la sauce	Prévoir des barquettes de sauce en plus	Au prochain service de raviolis frais	
Fromage type « Le Carré » pas apprécié par les enfants		Proposer des fromages type Babybel ou fromages de caractère (Fourme, Roquefort...)	Immédiate (changement dans la trame de menus de février)	