

I - PARTICIPANTS

- BAILLARGUES :** Mme VIDAL Laëticia, référente restauration scolaire - Mme GAUBERT Géraldine, responsable restauration scolaire - M.ARTAUD Jean-Michel, parents d'élèves AIPE - Mme PIROLLO Sophie, parents d'élèves AIPE - M.BASTOUIL Michel, parents d'élèves.
- TEYRAN :** Mme DUPRAT Nicole, Elue - Mme ROMIGUIER Jocelyne, responsable restauration scolaire maternelle - Mme CASSAR Jeanine, responsable restauration scolaire primaire
- SAINT-BRES :** Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au maire et Vice-présidente SIVOM - Mme VIALATTE Carole, responsable Centre de Loisirs - Mme PINOT Fabienne, responsable cantine
- SAINT-DREZERY :** Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
- JACOU :** Mme VALERO Reine, agent de service - Mme SCHWIETZER Caroline, agent de restauration scolaire
- RESTINCLIERES :** Mme BIZART Nathalie, élue
- MONTAUD** Mme CALADOU Geneviève, élue et Vice-présidente SIVOM
- SUSSARGUES** M.BERTAUD Xavier, Adjoint aux affaires scolaires et Vice Président SIVOM, Mme VEYRENC Sandy, responsable restauration scolaire
- LE CRES** Mme PINAZO Josiane, responsable cantine
- ST GENIES DES MOURGUES :** Mme MONTEILS Renée, responsable cantine
- VENDARGUES :** Mme GAYET Patricia, responsable restauration scolaire
- SCOLAREST :** Mme FLORENT Chantal, Gérante - M. BAGNERIS Christophe, Chef de secteur - Mme PUECH Amandine, diététicienne
- SUD EST Traiteur :** Mme CHARMASSON Aude, Responsable service client
- AKTE SERVICES :** Mme DEJOSSO Céline, Diététicienne qualité
- SIVOM :** M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire », Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat « restauration scolaire »
- EXCUSES :** SIVOM : M. SOLER Diego, Directeur Général des Services
JACOU : Mme PERRIER-BONNET Sabine, Adjointe au Maire et Vice-Présidente SIVOM
St JEAN DE CORNIES : Mme POIRIER Isabelle, Elue

Mme SCHWARTZ remercie les participants présents à la commission des menus

Mme SCHWARTZ précise que la Commune de St Brès a fait l'expérience d'un essai d'un mois en liaison froide. Dans l'ensemble c'est meilleur au niveau des repas et il y a des avantages en manutention pour le personnel. Elle souhaite continuer avec si possible des entrées froides jusqu'à la fin de l'année, par manque de four.

En a parlé avec Mme SUAY, élue à Baillargues, qui s'interroge à tenter aussi l'essai.

Elle ajoute qu'à la fin des repas, il y a beaucoup de plastiques à jeter et vont dans la poubelle « grise ».

M. BAGNERIS : C'est pourtant recyclable, comme des bouteilles plastiques, il faut voir avec le service de collecte des déchets. Doivent peut être mis propres pour la poubelle « jaune ».

M. GIRAUDO informe qu'une enquête de satisfaction sera distribuée dans certaines écoles à destination des enfants. Les communes concernées sont : Saint-Brès, Jacou, Teyran primaire, St Drézéry.

M. BAGNERIS précise que cette enquête se fera en novembre 2015 pour des résultats en janvier/février 2016.

II - POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

SAINT-BRES (liaison chaude - essai en liaison froide) :

01/09 : RAS

02/09 : gratin courgettes, très apprécié avec les pommes de terre

03/09 : sauté de veau : très bon

08/09 : riz, très collant

10/09 : couscous, très bon

11/09 : colin à l'aneth, très bon – farfalles, très bon

15/09 : coquillettes BIO, sans goût

16/09 : gratin de courgettes, pas aimé – filet de poisson, pas aimé – rien mangé

17/09 : très bien sauf 1 barquette de riz, trop salé

Impression de quantité plus importante avec les barquettes en liaison froide qu'avec les bacs gastronomiques de la liaison chaude.

M.BAGNERIS précise que la fabrication en liaison froide se fait à la cuisine du Crès et confirme que les barquettes de féculents sont effectivement très remplies (+10%) et que les quantités sont plus facilement divisibles qu'avec un bac gastronomique.

Mme SCHWARTZ fait part d'une remontée du CLSH par la Directrice : cet été les pique-nique ont été déplorables car secs et toujours les mêmes !

M. BAGNERIS s'en étonne car il est proposé 10 types de pique-nique donc le choix est varié pour passer command et les sandwichs de marque « DAUNAT » sont pourtant reconnus.

SUSSARGUES (liaison froide) :

Du 01/09 au 04/09 : très bien, surtout blé/légumes à refaire

07/09 : ratatouille/pdt, très bien ensemble – comté confiture, à refaire, peut-on changer de confiture ?

10/09 : concombre et maïs, pas aimé – couscous, très bon

11/09 : colin à l'aneth, à refaire – farfalles, très bonnes – mi-chèvre, très apprécié

14/09 : aiguillettes, très bonnes – haricots verts, trop salés – prunes, très dures

15/09 : tomates/gruyère, très bon

17/09 : pastèque, très bonne – bœuf, très bon – riz, très bon et bien cuit – emmental, très bon à refaire – raisin, insuffisant

Merci pour le pain en plus.

SAINT-DREZERY (liaison froide) :

Du 01/09 au 04/09 : très bien, sauf pâté de foie, pas aimé

07/09 : ratatouille/pdt, pas aimé, préfèrent avec riz

08/09 : riz, collant, mieux aujourd'hui

10/09 : couscous avec boulettes et bœuf, très bon - meilleur avec les boulettes

14/09 : aiguillettes de poulet, très bon, de vrais morceaux – prunes, très dures, tout jeté

17/09 : repas très bon

LE CRES (liaison froide) :

Du 01/09 au 04/09 : parfait

07/09 : ratatouille/pdt, pas aimé – fruit, trop durs

10/09 : couscous, très bien

14/09 : aiguillettes, très appréciées – prunes, trop dures –

16/09 : problème de pain, pas cuit et difficile à couper

17/09 : bœuf à la provençale, beaucoup moins de morceaux de viandes – riz, très bon - raisin, très bon

ALSH le 02/09 : maquereaux, pas aimé

Mme FLORENT avance que le temps était marin pour expliquer la mauvaise tenue du pain.

MONTAUD (liaison froide) :

Correct au niveau des proportions – RAS.

RESTINCLIERES (liaison froide) :

Du 01/09 au 04/09 : très bon

08/09 : riz, trop cuit

10/09 : coucou, sans légume

14/09 : prunes, immangeables

Remarque : 1 paquet de gruyère pour 100 enfants.

VENDARGUES (liaison froide) :

Du 01/09 au 04/09 : bon

08/09 : riz, collant et demande des barquettes plus grandes pour mieux servir (ça déborde et tombe)

10/09 : salade concombres/maïs, pas beaucoup de concombres – coucou, pas assez de viandes

14/09 : prunes, dures – haricots-verts persillés, pas assez

15/09 : coquillettes, très bonnes – chipolatas, sans sauce

16/09 : poisson, bon

Les quantités sont parfois insuffisantes et demande des barquettes individuelles pour les sans porc sur les Garrigues car il y a 4 services !

JACOU (liaison chaude) :

Maternelle :

Du 01/09 au 04/09 : bon sauf gratin courgettes/pdt, pas aimé

07/09 : pilon de poulet, 1 seul, c'est insuffisant

10/09 : couscous, peu de légumes

14/09 : haricots verts, trop d'eau

15/09 : chipolatas, trop gras

17/09 : bon repas

Primaire :

Du 01/09 au 04/09 : bon, ont eu un gâteau au lieu du fruit prévu (enfants déçus)

Du 07/09 au 11/09 : RAS

Du 14/09 au 18/09 : bon, mais trop souvent du pain congelé

Mme FLORENT s'excuse pour le pain mais doit s'ajuster pour les quantités en cette rentrée puisque les effectifs sont globalement en augmentation de près de 10% !!

ST GENIES DES MOURGUES (liaison froide) :

01/09 au 04/09 : bon, sauf oranges, pas aimé

07/09 : pêches, très bonnes

08/09 : riz, collant

09/09 : paupiettes, pas aimé

10/09 : couscous, pas de boulettes, très bon – raisin, bon

11/09 : farfalles, moyen

15/09 : coquillettes BIO, pas bonnes, farineuses

17/09 : repas bon

Mme SCHWARTZ note les remarques négatives récurrentes sur les pâtes BIO et le regrette.

*M.BAGNERIS précise qu'en BIO, il n'y a pas de sous*marque. Ce sont des produits de qualité qui respectent un cahier des charges strict.*

Mme SCHWARTZ demande d'essayer des variétés qui passent mieux.

TEYRAN (liaison froide) :

Primaire :

01/09 : lasagnes, très bon

03/09 : filet de poisson, très bon – gratin courgettes/pommes de terre, pas aimé des enfants

04/09 : glaces, très bonnes

07/09 : pilon de poulet, très bon, plus charnus et meilleur goût – ratatouille, pas aimé

08/09 : rôti de porc aux pruneaux, pas aimé – fromage blanc, aimé

10/09 : concombre/maïs, moyen – couscous, très bon – semoule, très bonne

11/09 : melon, très bon – colin à l'aneth, très bon – bûche mi-chèvre/miel, moyen

14/09 : taboulé, très bon – aiguillettes de poulet, pas aimé – prunes, très dures

15/09 : coquillettes, très bonnes – glaces au chocolat, ils en redemandent

17/09 : bœuf à la provençale, très bon et bien cuisiné – emmental, très bon – raisin, moyen, un peu moins sucré

Maternelle :

01/09 au 04/09 : très bon

08/09 : riz, très collant, difficile à servir

10/09 : couscous, avec très peu de viande

11/09 : la bûche mi-chèvre, il y a plus de vache que de chèvre (5%)

Du 14/09 au 17/09 : très bon, sauf prunes, très dures

BAILLARGUES (liaison chaude) :

Du 01/09 au 04/09 : très bon

07/09 : pilon de poulet, trop petits

10/09 : couscous, très bon

11/09 : colin à l'aneth, pas aimé

14/09 : aiguillettes, bonnes – prunes, bonnes

15/09 : chipolatas, bonnes – coquillettes, moyen, moins bonnes que les farfalles

17/09 : repas très bon
ALSH le 16/09 : rien mangé

PARENTS D'ELEVES :

Mme PIROLLO (Baillargues) est étonnée qu'il manque parfois des légumes et qu'il y ait plus de féculents que la recommandation GEMRCN.

M. BAGNERIS fait un petit rappel sur le cahier des charges qui prévoit le grammage des féculents d'accompagnement à 110%. Cela permet au personnel de restauration scolaire d'ajuster aussi les quantités servis à l'âge et aux appétits des convives. Les légumes sont bien à 100% des recommandations du GEMRCN.

Mme SCHWARTZ ajoute que, pour les enfants, les légumes avec des féculents sont aussi mieux appréciés.

ELUS :

M. BERTAUD a mangé à la cantine le 17/09 et c'était très bon. En revanche, pour les menus de l'ALSH cet été, des efforts restent à faire.

Il remarque, à effectif constant dans les classes, plus de 20 nouveaux enfants viennent manger à la cantine avec des pointes le mardi et le jeudi ! Cela pose un problème d'organisation. Il serait bien d'éviter d'associer des composantes du repas impliquant une manutention trop importante pour le personnel (laver, trier, couper).

M. BAGNERIS indique qu'il essaie de tenir compte depuis plusieurs années de ces observations et de s'adapter, mais se doit de respecter aussi les engagements sur les typologies de produit et fréquence GEMRCN.

III – PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 05 octobre au 30 octobre 2015, les menus sont adoptés avec les modifications suivantes :

- 13/10 ; salade verte au lieu de betteraves crues râpées
- 15/10 : PDT au lieu de la semoule
- 16/10 : sauté de porc au lieu du rôti de porc aux pruneaux

Mme FLORENT s'engage à prévenir des jours où sont prévues les dotations en éléments de dressage (améliorations des repas) au moins 15 jours à l'avance. Les prochaines sont le 22/09 avec la salade verte et le 29/09 avec le cantal.

IV – PROCHAINE REUNION

Lundi 02 Novembre 2015
à 15 H 00
Restaurant Scolaire – Ecole Condorcet (à côté de la cuisine centrale)
JACOU

INFORMATIONS / ACTIONS CORRECTIVES / SUIVI - TABLEAU DE SYNTHÈSE au 17/09/2015

En grisées, les lignes d'informations précédentes traitées ou mentionnées pour mémoire.

En gras, les numéros d'informations issues de la dernière réunion de cantine.

N°	Libellé	Informations/Explications	Actions correctives à mettre en œuvre	Observations/Suivi
11/2014	Produits locaux	☞ Cahier des charges impose 20 % de produits issus de circuits courts (Région Languedoc-Roussillon ou départements limitrophes)	-	-
12/2014	Pain BIO	Difficulté de travailler les farines BIO et pains BIO fournis « mous » et non appréciés	Remplacer par du pain « normal »	Ok. Test satisfaisant
19/2014	Origine des viandes	☞ Mentions obligatoires sur les menus pour les seules viandes bovines	-	
01/2015	Manque de pain	Pour les plats en sauce ☞ Demander, le cas échéant, plus de pain	Fournir pain à discrétion et à la demande	-
02/2015	Pain « congelé »	Seulement quelques baguettes occasionnellement en réajustement (Jacou) ou simple « aspect » car livré dans camion frigorifique à 3°C (St-Brès)	Prévenir et expliquer quand livraison de pain « congelé »	Rester vigilant
03/2015	Plats uniques avec viande	Certains parents souhaitent avoir l'information pour les plats préparés	Indiquer la présence de viande sur les menus par 2 étoiles (**)	Ok. Depuis fin janvier 2015
04/2015	Equilibre des repas	L'équilibre alimentaire des repas servis ne s'apprécie pas sur un seul jour mais sur un cycle de 20 menus (respect des fréquences en application du GEMRCN)	-	-
05/2015	Menu du mercredi	Apparaît avec les autres jours de restauration scolaire alors qu'il ne concerne que les ALSH	Diffuser les menus selon 2 versions au choix des communes pour affichage avec menu du mercredi présent ou masqué	Ok. Depuis juin 2015
06/2015	Aide européenne aux produits laitiers	Obligation d'apposer une affiche réglementaire d'information dans les écoles et restaurants scolaires	Modèle d'affiche diffusé aux communes	A renouveler à chaque rentrée scolaire
07/2015	Règlement INCO	Information des consommateurs sur la présence d'allergènes à compter du 1 ^{er} juillet 2015 (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015)	Modèle d'avis diffusé aux communes	Ok. Le 01/07/2015.
08/2015	Grammage féculents d'accompagnement	110% des recommandations GEMRCN car appréciés et permet un service adapté à l'âge et à l'appétit des enfants	-	-