

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°02/2019

Réunion à TEYRAN

le 18/03/2019

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY Régine, Elue Vice-Présidente SIVOM - Mme MARTINEZ Dominique, responsable préparation cantine scolaire – Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Directrice restauration scolaire.
<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 CRÈS :</u>	Mme PINAZO Josiane, Responsable restauration scolaire
<u>MONTAUD :</u>	Mme CALADOU Geneviève, Elue et Vice-Présidente SIVOM
<u>RESTINCLIERES :</u>	-
<u>ST-BRES :</u>	-
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	-
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	Mme LOPEZ Doriane, Responsable restauration scolaire
<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 CABROL Anaïs, Coordinatrice restauration scolaire – Mme ALLIE Sylvie, agent – Mme L'HUILLIER Monique, agent cantine – Mme GALLAS Françoise, Adjointe affaires scolaire.
<u>VENDARGUES</u>	Mme COTTIN Sophie, GPU Parent d'élèves
<u>COMPASS GROUP :</u>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne – M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant – Mme CAMARA Nayé, Diététicienne.
<u>AKTE SERVICES :</u>	Mme DEJOSSO Céline, Diététicienne – M.VALETTE Sébastien, Responsable de secteur.
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secrétariat
<u>CASTRIES Fondespierre</u>	
<u>EXCUSE(S) :</u>	Mme BERTRAND Pascale, responsable restauration scolaire St-Geniès

INFORMATIONS GENERALES

Mme PERRIER-BONNET remercie la Commune de Teyran et Mme GALLAS Françoise, qui représente Monsieur le Maire et le Conseil Municipal, pour son accueil.

Mme PERRIER-BONNET demande s'il y a des remontées générales avant de commencer le tour de table.

M. VALETTE demande un retour sur la tartiflette, qui est globalement positif pour tous, sauf pour Teyran élémentaire. Le fromage avait été prédécoupé à la demande des communes de Montaud, Le Crès et Saint-Drézéry. Sussargues propose de revoir la profondeur des barquettes, pour éviter que le fromage déborde. A noter, que pour l'ALSH, la raclette a été aussi très appréciée.

Mme PERRIER-BONNET et M. BERTAUD font remonter un souci avec des barquettes plastiques qui ont fondu au moment de la chauffe. A priori, c'était un défaut de thermostat du four.

M. HYPOLLITE, par rapport à la grève du 19/03/2019, remercie les communes pour leurs retours suite au message envoyé par M. GIRAUDO. Toutefois, il y a eu des communes retardataires qui ont prévenu que cet après-midi de fermeture du service ou de classes fermées ! A Jacou, il a été décidé de préparer des pique-niques.

Il est proposé de faire parvenir aux DGS des Communes et aux écoles, la note relative aux commandes de repas et aux retours d'information sur les grèves et les sorties scolaires générant des baisses d'effectifs.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

22/01 : purée de patate douce, cubes arrivés surgelés en liaison froide – pommes, abîmées à Teyran

M. AYGALENQ s'excuse de ce « gros raté » il n'y aura plus jamais ce type de produit suite à ce défaut de fournisseur.

23/01 : RAS

24/01 : gratin de brocolis, pas aimé à Jacou

25/01 : chipolatas, très bonnes – ketchup, pas pratique en stick, des flacons souples seraient mieux

28/01 : 3 nuggets, pas assez pour les grands

29/01 : RAS

30/01 : yaourt vanille, très bon

31/01 : semoule, sèche à Le Crès, – poires, trop dures et âpres

01/02 : kiwis, bons – salade verte avec croutons et olives, bon – rôti de veau, trop gras et jeté à St-Geniès

04/02 : mironton de bœuf, bon

05/02 : jour de grève – purée de carotte, liquide à Teyran

06/02 : RAS

07/02 : menu nouvel an chinois, bon et apprécié

08/02 : mignonnettes d'agneau, apprécié - salade de blé bio, moins bien appréciée à Sussargues

11/02 : Pâté de campagne, pas aimé en coupelle, les enfants demandent du pâté en tranche

12/02 : persillade de pommes de terre, dures à Teyran

13/02 : salade d'endives, pas aimé à l'ALSH Le Crès,

14/02 : gardianne de bœuf, très bonne, à refaire

15/02 : tartiflette, très bonne, à refaire

18/02 : mousse aux marrons, moyen, mieux avec fromage blanc

19/02 : gratin dauphinois, bon, tout mangé et insuffisant à Sussargues et Le Crès

20/02 : babybel, très bien

21/02 : menu, bon

22/02 : chou à la vanille, très bon, à refaire

Mme COTTIN, parent d'élèves à Vendargues demande comment sont élaborés les menus qui lui paraissent très riches certains jours !

Mme PERRIER-BONNET lui demande si elle a déjà mangé à la cantine et lui suggère d'y aller pour se rendre compte des quantités servies dans les assiettes. L'équilibre est lissé sur 20 jours.

ALSH :

25/02 : fromage blanc aux fruits, pas aimé, mieux nature sucré ou vanille

26/02 : RAS

27/02 : flan pâtissier, très bien - poulet, 1 seul pilon, très léger avec 38gr d'os et 58gr de viande, il faudrait 2 pilons

M. AYGALENQ intervient pour convenir que ces pilons label rouge sont trop petits et décide qu'à la place il sera proposé un haut de cuisse plus charnu au lieu du pilon. M. HIPPOLITE précise que le 19/03 sera servi des hauts de cuisse de poulet.

28/02 : raclette, très bonne

01/03 : RAS

04/03 : les goûters individuels, mieux, et avec le pain

05/03 : RAS

06/03 : concombre, pas aimé

07/03 : RAS, tout bon

08/03 : RAS, tout bon

11/03 : omelette, meilleure, mais moyen à Saint-Drézéry –épinards, pas aimés, les enfants préfèrent à la crème.

12/03 : brandade de poisson, bonne mais trop salée au Crès – pommes, vertes et acides à Saint-Drézéry et Teyran

13/03 : RAS

14/03 : paëlla, trop sèche, ont demandé du citron

15/03 : sauté de veau, très non, limite en quantité

18/03 : légumes aux épices, pas aimé, prévoir moins d'épices

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 01/04/2019 au 31/05/2019, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications/précisions suivantes :

01/04 : yaourt, nature sucré

08/04 : cornichons en éléments de dressage

11/04 : cantal au lieu de la fourme d'Ambert

12/04 : emmental râpé au lieu du cantal

29/04 : compote de fruits bio au lieu du flan

02/05 : flan nappé caramel au lieu du de la compote de fruits bio

14/05 : avec sauce forestière

24/05 : emmental râpé au lieu du camembert bio

PROCHAINE REUNION

Lundi 20 Mai 2019

à 15H

BAILLARGUES

(Ecole Maternelle Geoffre - celle du haut)