

COMMISSION DES MENUS

Compte-rendu n°01/2020

Réunion à SUSSARGUES

le 13/01/2020

PRESENTS

<u>BAILLARGUES :</u>	Mme SUAY-GAUBERT Géraldine, Responsable restauration scolaire - Mme MARTINEZ Dominique, Service restauration scolaire - Mme SUAY Régine, Elue.
<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 CRES :</u>	Mme PINAZO Josiane, Responsable restauration scolaire - Mme MICHALEC Marlène, Parent d'élèves Association Petits Cressois
<u>MONTAUD :</u>	-
<u>RESTINCLIERES :</u>	Mme DUGRAND CAMP SEC Martine, Responsable restauration scolaire
<u>ST-BRES :</u>	Mme SCHWARTZ Josy, Adjointe au Maire
<u>ST DREZERY :</u>	Mme RIEUSSET Nelly, Responsable restauration scolaire
<u>ST-GENIES-DES-MOURGUES :</u>	Mme BERTRAND Pascale, Responsable restaurant scolaire
<u>SAINT-JEAN DE CORNIES :</u>	-
<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 GALLAS Françoise, Elue - Mme CABRAL Anaïs, Restauration scolaire maternelle - Mme BETSCHEN Aurore, Responsable éducation.
<u>VENDARGUES</u>	-
<u>COMPASS GROUP :</u>	M. AYGALLENQ Pascal, Directeur - M. HIPPOLYTE Alexandre, Gérant - Mme SIMONS Fanny, Diététicienne - Mme LASNIER Véronique, Responsable service client - M. BUCCELLA Patrick, Chef de cuisine.
<u>AKTE SERVICES :</u>	M. VALETTE Sébastien, Responsable de secteur - BEZIAT Olina, diététicienne
<u>SIVOM :</u>	M. GIRAUDO Bruno, Responsable administratif « restauration scolaire » - Mme PLAGNIOL Françoise, Secréariat
<u>FONDESPIERRE</u>	-
<u>EXCUSE(S) :</u>	-

INFORMATIONS GENERALES

M. BERTAUD souhaite la bienvenue à Sussargues et excuse Madame le Maire en réunion à la Métropole. Il souhaite beaucoup de bon repas avec le nouveau marché applicable depuis le 1^{er} janvier.

Mme PERRIER-BONNET confirme le renouvellement du contrat pour 3 ans avec Scolarest Compass Group et souligne l'importance de faire une 1^{ère} évaluation des nouvelles prestations mises en œuvre et suite aux changements opérés, que ce soient les remontées négatives comme positives avec toujours pour but d'améliorer les prestations servies aux enfants.

Mme GALLAS présente Mme BETSCHEN qui succède à Mme CASSAR partie à la retraite, en tant que Responsable de la restauration scolaire.

M.VALETTE présente Mme BEZIAT, nouvelle diététicienne chez Akté Services, qui suivra avec lui la bonne exécution du marché de restauration, notamment sur l'équilibre nutritionnel des repas et les fréquences de présentation recommandées de certains produits.

Mme PERRIER-BONNET demande à M. HIPPOLYTE des explications sur la nouvelle organisation en place et les modalités de commande des repas.

M. HIPPOLYTE indique que la liaison chaude se fait sur la Cuisine de Jacou sans changement. En revanche, l'intégralité de la liaison froide est faite sur la Cuisine de Sud Est Traiteur sur Le Crès et, à terme, sur leur nouvelle cuisine de Mudaison. A noter que tous les ALSH, liaison froide comme chaude, sont gérés sur la cuisine de Jacou pour le mercredi et les vacances scolaires.

S'agissant des modalités de commande des repas, il y a 3 numéros de téléphone, un pour chaque chauffeur responsable de tournée (2 tournées pour la liaison froide et 1 tournée pour la liaison chaude). Par ailleurs, M. HIPPOLYTE est dorénavant positionné sur Le Crès et M. BUCCELLA prend la responsabilité de la cuisine de Jacou.

Il est demandé que Scolarest Compass Group communique une note claire sur cette organisation en identifiant un interlocuteur par site, car les chauffeurs ne sont pas en mesure de traiter tous les problèmes. **Cf. PJ1.**

La commune de Sussargues soulève le problème de la livraison sans qu'il y ait une personne qui réceptionne les repas. De même, les horaires de livraison sont à adapter, notamment sur St-Geniès et Teyran.

La commune de Saint-Drézéry demande ce qu'il en est des étiquettes pour vérifier la traçabilité. M. AYGALENQ précise qu'une copie des étiquettes restera fournie jusqu'à la mise en œuvre d'étiquettes qui ne noircissent pas à la réchauffe.

POINT SUR LA PERIODE ECOULEE

19/11 : RAS

20/11 : RAS

21/11 : RAS

22/11 : Menu végétal, très bien à Jacou, échec à Restinclières, visuel pas apprécié, mieux en primaire à Teyran

25/11 : yaourt au citron, pas aimé, essayer nature sucré ou vanille

26/11 : rôti de veau, trop gras

27/11 : RAS

28/11 : RAS

29/11 : salade de riz au thon, à refaire, riz bien cuit

02/12 : escalope pané végétale, très bonne

03/12 : endives, pas belles et noires - cassolette, bon

04/12 : pois chiches, trop d'épices

05/12 : jour de grève, raviolis, appréciés

06/12 : menu, très bien

09/12 : RAS

10/12 : RAS

11/12 : fromage Pont l'évêque, toujours moyen

12/12 : radis, entiers, pas bons et pas beaux à Jacou

13/12 : sauté de bœuf, dur à mâcher pour les maternelles à Jacou

16/12 : RAS

17/12 : jour de grève et repas de Noël : buche crème au beurre, mitigée selon les communes – Repas reporté au 19/12 sur certaines communes où la restauration scolaire était fermée

18/12 : RAS

19/12 : RAS

20/12 : RAS

Vacances Scolaires (ALSH) : RAS

06/01 : sauté de dinde, très bon - dessert au chocolat, très bon

07/01 : repas, très bon – pommes dauphines en fin de service à Jacou

08/01 : bûche à la place des fruits à Le Crès, parfait

09/01 : paëlla, mitigé, trop sec à Le Crès, bon à Teyran

10/01 : galette des rois, très bonne –barquettes bio compostables, livrées déformées et trouées

13/01 : nuggets, pas assez –salade de pois chiches, pas aimé à Le Crès

Est posé la question du passage à 4 composantes et la problématique de ne pas systématiquement finir sur un dessert ?

Mme PERRIER-BONNET explique qu'avec le passage à 4 composantes, le schéma de composition des menus à changer tout en garantissant l'équilibre nutritionnel. L'objectif premier de la mesure était la réduction du gaspillage alimentaire, puisqu'il était constaté que les enfants ne consommaient que très rarement l'intégralité des 5 composantes. En contrepartie également, les produits servis ont vu leur niveau qualitatif augmentés (70% de produits issus d'une démarche de développement durable – BIO, labels, circuits courts -, plus de préparations maison et de produits de saison) et nous sommes passés à des contenants bio-compostables.

Mme SCHWARTZ s'inquiète de la qualité des fruits car s'ils ne sont pas assez mûrs, les enfants ne peuvent pas se rattraper sur le fromage par exemple... La question de la maturité est donc une priorité absolue !

M. AYGALENQ précise que le fournisseur a changé et que les fruits sont dorénavant achetés au MIN de Montpellier pour bénéficier de produits issus de circuits courts et que des adaptations seront nécessaires pour assurer un meilleur approvisionnement. Il veillera à disposer d'un stock de secours dans les camions si les fruits n'étaient pas suffisamment mûrs (compotes).

Mme PERRIER-BONNET va essayer d'organiser une visite du MIN (Marché d'Intérêt National) de Montpellier.

Mme PERRIER-BONNET demande comment nous pourrions assurer une fin de repas sur un goût sucré.

M. AYGALENQ précise que le cahier des charges fait état d'un hors d'œuvre systématique (entrée), d'un plat protidique, d'un accompagnement (légumes ou féculents) et ensuite d'un fromage ou d'un laitage ou d'un dessert ou d'un fruit.

M. GIRAUDO demande de mobiliser prioritairement les dotations en éléments de dressage en accompagnement des menus se terminant par un fromage, en proposant de la confiture, du miel ou des fruits secs.

Il est noté également que certains hors d'œuvre sont accompagnés de produits laitiers (dés de fromage) pour garantir les apports calciques quand un dessert ou un fruit est proposé en fin de repas. Il est demandé de les livrer non mélangés.

Mme PERRIER-BONNET propose d'attendre les retours sur ces adaptations avant d'envisager le cas échéant de revoir le principe de construction des repas permettant de finir sur un dessert.

Mme PERRIER-BONNET précise qu'un document réalisé à Vendargues a été présenté aux parents pour présenter les principales dispositions du cahier des charges et nouveaux engagements du prestataire ; il sera joint au compte-rendu pour information des communes. Cf. PJ2.

M. AYGALENQ présente les nouvelles barquettes bio-compostables, en cellulose, mais il est techniquement difficile de les thermosceller. Aujourd'hui il n'existe pas de film d'opercule bio-compostables ; il faut le retirer avec une pointe de couteau et le trier à part. Il va faire un retour au fournisseur sur le problème des barquettes déformées et trouées, peut être du à un problème d'humidité et de stockage chez eux.

Mme PERRIER-BONNET demande une solution rapide sur ce point qui peut poser des problèmes de manipulation notamment pour des plats liquides.

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour la période du 14/01/2020 au 06/03/2020, les propositions de menus sont adoptées avec les modifications suivantes :

20/01 : cordon bleu, au lieu des escalopes viennoises

04/02 : crêpe fromage, au lieu du taboulé

06/02 : yaourt sucré, au lieu du yaourt citron

14/02 : cantal + confiture, au lieu du Saint Nectaire

26/02 : carottes + dés emmental, au lieu de dés Fourme d'Ambert

19/03 : repas végétarien, au lieu du 18/03

Les propositions de dotations en élément de dressage sont :

23/01 : salade endives + noix + bleu

30/01 : chantilly + décors avec fruit

24/02 : buchette chèvre + miel

05/03 : brie + noix

13/03 : buchette chèvre + miel

20/03 : salade + dés emmental + olives

25/03 : cantal + confiture

31/03 : rosette + cornichon

FIN DE LA COMMISSION A 17H30

PROCHAINE REUNION

**Lundi 9 Mars 2020
15h
Salle Georges Brassens
à
SAINT-DREZERY**