

COMPTE RENDU DE COMMISSION DES MENUS DU 25 JANVIER 2016

Participants :

Mme PERUZZO – Maire-Adjoint déléguée aux accueils de loisirs –périscolaire et restauration

Mme AMRANI – Chef du service restauration

Mme BRIEZ – Adjointe service Restauration

Mme EPAILLARD – Adjointe Accueil de Loisirs des Myrtilles

Mme CANOVAZ – Agent du service Restauration (Clos Renault)

M. SOUDAN – Chef d’exploitation société Elior

Mme DEMURTAS – Chargée de clientèle Société Elior

Mme PERDIGEON – Association de parents d’élèves Indépendants

Mme AZNARAN – Association de parents d’élèves GPEI

Mme BRANLE – Association de parents d’élèves FCPE

Début de la commission : 18h30

La commission commence par un tour de table afin de présenter des nouveaux participants :

- Mme PERDIGEON
- Mme AZNARAN
- Mme EPAILLARD
- Mme CANOVAZ

Mme PERUZZO informe la commission qu’il est possible d’aborder tous les sujets mais que nous ne changerons pas les décisions prises par la commission et validées par les représentants des fédérations de parents d’élèves lors des précédentes commissions.

Elle commence ensuite la lecture des menus.

Mme AZNARAN nous fait part d’une demande qu’elle a reçue d’un parent : est-il possible de distinguer les plats contenant du porc des autres ?

Mme PERUZZO répond que non.

Mme PERUZZO explique une fois de plus le système des répartitions mis en place afin que les enfants ne manquent de rien à chaque service :

Extrait des comptes rendus de commissions des menus du 06 mai 2014 et du 02 février 2015: « Mme PERUZZO explique une fois de plus que s’il y a 100 enfants au premier service, 100 portions sont mises sur self réparties à 50% de chaque puisqu’il y a deux choix d’entrées et/ou de dessert selon le menu. Pour le deuxième service, si 100 enfants sont prévus, 100 portions sont mises de côté et réparties de la même manière. ».

Elle ajoute que certaines denrées sont rabattues d’un repas sur celui du lendemain afin de proposer plus de choix ainsi que d’éviter le gâchis.

Depuis la mise en place du double choix, le système reste identique.

Elle invite une fois de plus les parents d’élèves à venir déjeuner au restaurant scolaire, dans un délai de prévenance de 3 jours, afin d’assister et de mieux comprendre le fonctionnement d’un service.

Mme PERUZZO demande aux représentants de la société Elior de fournir la liste des composants des salades et des sauces.

Mme DEMURTAS propose d'envoyer la liste des composants à Mme AMRANI, qui ne manquera pas de la transmettre pour information aux Fédérations de Parents d'élèves

Mme AZNARAN demande combien de nuggets sont servis aux enfants. Les parents d'élèves ont demandé à ce que les enfants aient 4 nuggets.

M. SOUDAN explique que la norme est de 3 pour les maternels, 4 pour les élémentaires et 5 pour les adultes.

Mme PERUZZO explique que les agents de la restauration servent 3 nuggets dans un premier temps puis proposent aux enfants de se resservir. Ce système permet d'éviter le gâchis, puisque beaucoup d'enfants maternels ne mangent pas les 4, et de servir jusqu'à 5 nuggets aux enfants qui le désirent ou un peu plus gourmands.

Mme AMRANI propose aux représentants de parents d'élèves de venir déjeuner au restaurant scolaire le 14 mars, des nuggets seront servis ce jour, les parents, pourront juger du fonctionnement du service.

Mme EPAILLARD souhaite que des corn flakes, très appréciés des enfants, soient proposés plus souvent au goûter.

Mme PERUZZO propose de les prévoir une fois par semaine avec accord des parents d'élèves présents. Décision validée par la commission.

Mme EPAILLARD demande s'il est possible d'augmenter les quantités de pain le mercredi au goûter. Elles semblent insuffisantes pour les élémentaires.

Mme DEMURATS lui répond qu'Elior livre 120% de la quantité qui devrait normalement être livrée.

M. SOUDAN propose de la brioche maison à raison de 1 brioche pour 6 élémentaires (au lieu de 8) ainsi qu'une brioche pour 8 maternels (au lieu de 10) afin de varier les goûters et satisfaire les besoins des enfants.

Mme EPAILLARD souhaite varier les confitures en évitant la confiture d'abricot peu appréciée par les enfants.

M. SOUDAN se renseigne et nous tient informés.

Mme PERDIGEON demande si les maternels mangent les fruits proposés au goûter.

Mme EPAILLARD répond que oui dans l'ensemble puisque les fruits sont coupés en morceaux.

Mme CANOVAZ précise que les midis, les fruits sont également coupés afin que les petits les mangent plus facilement.

Mme PERDIGEON demande si les pains au chocolat proviennent d'un boulanger.

M. SOUDAN répond que c'est le vœu de la municipalité de faire travailler les boulangeries de la Ville et, ce depuis le début du contrat.

Mme BRANLE demande si l'accueil de loisirs Joseph Judith ainsi que celui des Myrtilles seront ouverts le 06 mai (pont de l'Ascension).

Mme PERUZZO répond que cela dépendra du nombre d'enfants inscrits.

Mme PERDIGEON demande que cette information soit diffusée lors des conseils d'écoles.

Mme BRANLE demande que cette information soit diffusée également sur les panneaux lumineux de la Ville afin que les parents puissent prendre leurs dispositions.

Mme AMRANI remarque qu'il manque le menu bio du trimestre.

Mme PERUZZO indique que le menu « BIO » est prévu au contrat.

M. SOUDAN répond que c'est un oubli, et qu'il ne manquera pas de nous le proposer afin de l'inclure dans les menus du trimestre.

.

Rappel : 1 menu entièrement bio /trimestre et 2 composantes bio /semaine.

Mme AMRANI propose de transmettre la composition du menu « BIO » aux Fédérations de Parents d'élèves dès réception.

Mme PERUZZO rappelle que certains fruits et légumes proviennent de producteurs situés à moins de 100km afin de privilégier les circuits courts: haricots verts, lentilles, carottes, betteraves, panais, pommes, poires.

Mme PERUZZO, demande à Mme AMRANI de faire une note aux agents de restauration afin qu'elles n'oublient pas de rabattre les bananes non-consommées, prévues le 13 mai midi, sur les sites des périscolaires.

Globalement, l'ensemble des Fédérations s'accordent à dire que les enfants mangent bien à la cantine et sont satisfaites des menus proposés.

Fin de la commission : 20h30