

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURATION

Jeudi 07 septembre (centre multi accueil Le Héron Cendré)

Personnes présentes : Représentants des parents d'élèves (1 LPEA et 1 FCPE), représentant de la mairie (1), représentant du centre multi accueil (1), personnel des cantines (2), représentants de la société Sogeres (2 dont une diététicienne), DDEN (1).

Rapporteur : Frédéric BISCAY

1- Validation des menus

a. Contrôle des menus

Le contrôle des menus se base sur les principes suivants :

- La fréquence dans le mois des viandes rouges, des poissons et des légumes frais.
- La répartition dans la semaine avec l'alternance des légumes et des féculents accompagnant le plat principal.
- La ration quotidienne dans la composition de menu afin de retrouver les trois principes alimentaires (glucides, lipides et protides).

Les rations sont respectées avec une application du GPMDA (équivalent au BOEN n°9 du 29 juin 2001).

b. Conclusion

Ponctuellement des échanges dans les menus sont acceptés afin d'équilibrer au mieux les repas suivant les demandes formulées par les parents.

Pour les entrées il convient de noter que les enfants prennent plus facilement les ingrédients séparés qu'une salade composée et que 80% des p'tits caciens n'assaisonnent pas le plat ; de plus les pamplemousses seront coupés pour faciliter leur consommation. Il est d'ailleurs prévu l'achat de couteaux à agrumes pour leur préparation.

2- Organisation des portes ouvertes

Comme l'année dernière, des journées portes ouvertes sont prévues afin de permettre aux parents de connaître la restauration scolaire. Et fort des succès des années précédentes, des journées supplémentaires seront prévues cette année.

Les portes ouvertes sont programmées sur 3 jours de la semaine avec 1 jour pour la maternelle, 1 jour pour la primaire et 1 jour en commun pour l'ensemble de l'école. Regardons le planning proposé pour l'édition 2007 :

Lundi 12 novembre 2007	Maternelle		
Mardi 13 novembre 2007	Maternelle	+	Primaire
Vendredi 16 novembre 2007			Primaire



L'information sera diffusée via les écoles avec le programme d'accueil des parents et l'animation. Les parents intéressés devront s'inscrire à la mairie.

3- Questions diverses

a. Animations proposée par la Sogeres

- Fascicule « les villages de la découverte » donné à l'entrée de la cantine
2 jours par mois, un produit est mis en avant et proposé dans les menus.

Pour cette année scolaire, les aliments sélectionnés sont les suivants :

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| ▶ Septembre – octobre 2007 : | La rhubarbe ; |
| ▶ Novembre – décembre 2007 : | La betterave ; |
| ▶ Janvier – Février : | Le haricot blanc ; |
| ▶ Mars – avril : | Le champignon ; |
| ▶ Mai – juin : | La menthe ; |
| ▶ Juillet – août : | La pêche. |



b. Semaine du goût



Semaine 42 à partir du lundi 15 octobre 2007 avec comme thème « **Le Festival des agrumes** ».

Prochaine réunion de la « Commission restauration » :
Jeudi 15 novembre 2007 à 18h00 au centre multi accueil (date et lieu à confirmer).

N'hésitez pas à faire part de vos interrogations ou de vos commentaires.