

REUNION GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION/ LUNDI 11 SEPTEMBRE 2017
--

Les personnes présentes:

M.BONNET	Maire-adjoint à l'éducation, à l'agenda 21 et au budget.
M.PLASSERAUD	Gestionnaire de la cuisine municipale
Mme LAFON	ATSEM Satellite maternelle Etang des Moines
Mme DENIER	Agent du restaurant scolaire TAP
Mme PASCAUD	Satellite maternelle
Mme PIERRE	ATSEM Satellite maternelle Parc
Mme BERNARD LEMARQUAND	Parent d'élève FCPE
Mme CHANSAREL-KA	Parent d'élève FCPE
Mme HUC	Diététicienne conseil

Ordre du jour :

- Retour sur les points abordés lors de la commission de juin 2017
- L'actualité de ce trimestre.
- Etude de la proposition de menus de 2017

1-Retour sur les points abordés lors de la commission de juin 2017

Les représentants des 3 **centres de loisirs ne pouvant** participer à la commission restauration, ils ont été consultés le vendredi 16 juin par la cuisine centrale. L'organisation et la composition des piques niques ont été validées. Le bilan de cet été est bon. Une seule observation, elle concerne les plus petits qui n'ont pas bien mangé les menus piques niques proposés sous forme de buffet. On retient pour l'année prochaine de remplacer les assiettes en carton peut stables par des assiettes en mélamine.

Mme CHANSAREL-KA parent d'élève avait signalé que certaines plaques eutectiques utilisées pour le maintien en température dans les glacières de transport étaient percées. L'ensemble des plaques a été vérifié et certaines ont été remplacées.

Suite de l'étude de faisabilité pour un projet de régie agricole réalisée par Sébastien Sajas

Une présentation devant les élus, est prévue le 25 septembre, la commission sera informée des pistes retenues.

Projet d'amélioration des conditions du repas : Notamment du bruit.

Une réflexion sur le positionnement des tables a déjà permis d'améliorer les conditions d'accueil en salle à manger. Des claustras doivent venir compléter les mesures afin d'améliorer l'acoustique. Par ailleurs, les entrées sont maintenant présentées sur table dans de jolis plats, finies les barquettes plastiques !

Bilan de la fraîche attitude 2017 16 au 25 juin 2017

Le 22 juin, les élèves ont été invités à proposer des recettes de smoothies qu'ils ont réalisées dans l'après-midi et partagées avec leurs parents au moment du goûter. Très bon retour ; les parents étaient nombreux.

Bilan de l'animation Eté des Gastronomades, orchestrée par le Grand Angoulême, elle concernait 7 communes qui ont proposé le même menu inspiré par le Chef Pascal Pressac et mettant en valeur des produits locaux. Ce fut l'occasion d'organiser une conférence de presse pour mettre en valeur tous les engagements qualité de la restauration scolaire. Les recettes proposées ont été très appréciées par les enfants.

2- Remarques des agents de restauration, des familles sur la période écoulée :

La recette de penne au pistou trop sèche, fromage pas assez présent doit être améliorée. A suivre, elle n'a pas été proposée durant la période écoulée.

Les olives ajoutées aux salades, ne doivent pas être hachées. Les enfants les mangent moins bien. Ce point fait l'objet d'une attention particulière de la part de l'équipe de cuisine.

Prévoir une dotation de citron lorsque des avocats figurent au menu. Point acquis.

3- Remarques des agents de restauration, des familles ce jour :

Rappel des conditions d'accueil des enfants atteints d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Indispensable PAI. Les parents concernés doivent se signaler en mairie.

Les menus en ligne sur le site internet de la commune sont accompagnés des informations sur la présence des allergènes majeurs, conformément au règlement INCO.

Les agents souhaitent que l'on prévoie à l'occasion de la prochaine rentrée scolaire des menus faciles à servir, composés de plats alternatifs sans viande ou à base de poisson.

Les recettes de smoothies sont très appréciées. Mais les agents souhaitent connaître leur composition qui n'est pas notée sur les barquettes de livraison.

4- Actualités :

Gros travail de rédaction des marchés de denrées BIO, tous les lots sont concernés. La part des produits Bio devrait à terme atteindre les 50% de produits proposés aux enfants.

On souligne que le poisson proposé aux enfants est essentiellement frais, seul le poisson meunière est surgelé dorénavant. Les variétés proposées sont : julienne, lieu noir, en provenance de la Criée de Bretagne.

Organisation d'une session de formation en cuisine les 23 et 24 octobre prochains, au programme : les justes cuissons. Objectifs valoriser les produits, améliorer les rendements, les textures, les assaisonnements.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, les portions servies sont ajustées au niveau de consommation des enfants. Une réunion des agents de service et des cuisiniers est prévue cette semaine pour faire un point sur le comportement des enfants à table et ajuster si besoin les quantités préparées. On sait par ailleurs, que les plus jeunes mangent moins en début d'année, leur appétit augmente au fil des semaines. La cuisine tient compte de cette évolution.

4-Etude des propositions de menus:

Nous avons apporté quelques modifications et validé les 9 semaines de menus proposés par l'équipe de cuisine.

Grégory Plasseraud rappelle que les parents qui le souhaitent peuvent venir déjeuner au restaurant scolaire. Il suffit qu'ils en fassent la demande auprès du service.

18H00 Fin de la réunion

Date du prochain groupe de travail Restauration : Lundi 13 novembre 2017 à 17H00 au restaurant scolaire