



RÉUNION GROUPE DE TRAVAIL COMMISSION RESTAURATION
MARDI 9 SEPTEMBRE 2025

Les personnes présentes :

Maire Adjoint
Responsable Education
Animateur - Coordinateur politique éducative alimentaire
Cuisinier cuisine centrale
Cuisinière cuisine centrale
Cuisinier restaurant satellite maternel
Auxiliaire puériculture Crèche
Diététicienne Nutritionniste

Ordre du jour :

Retours sur les menus de la période précédente
Point sur l'actualité

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période
Point sur le projet éducatif

Excusées : Gestionnaire cuisine, les directions d'école élémentaire et maternelles

Les retours sur les menus de la période précédente

Les repas pour les centres de loisirs ont été très appréciés cet été. Seuls les plats froids proposés chauds d'habitude au restaurant ont été un peu boudés (notamment les pizzas). Bonne communication et ajustement des quantités par rapport aux effectifs prévisionnels. Les effectifs de cet été ont été stables et le coordinateur remercie les écoles maternelles et notamment l'Etang des Moines d'avoir accueilli le service et la plonge à l'occasion de la réfection de celle-ci sur le restaurant scolaire de Marie Curie.

Les avis sur les pique-niques sont mitigés : les repas ne sont parfois pas toujours faciles à mettre en place / à monter pour les animateurs (kebab), ni faciles à manger pour les plus petits. La responsable éducation propose une réunion préalable pour adapter les menus des pique-niques aux conditions matérielles du site, aux convives, avec les contraintes techniques liées au transport dans les glacières, plus le temps de préparation en cuisine le matin même pour les sandwichs par exemple.

Pour information, suite à l'envoi des dates de sorties par les centres de loisirs, le contenu des pique-niques de l'été sont proposés en amont et validés par les équipes d'animation.

Les plats plus classiques tels que salades et croque-monsieurs pourraient être envisagés. Des bols en inox seraient appréciés car plus légers. La question de l'eau transportée en gourde de 1,5 litres dans les glacières est à revoir car celles-ci sont très lourdes. Le coordinateur proposera une réunion aux responsables ALSH maternel et primaire pour parler de ce sujet spécifiquement, ainsi qu'un temps avec les enfants du centre de loisirs sur un mercredi matin pour enrichir les idées de pique-nique.

En crèche, l'auxiliaire témoigne que les bébés goûtent et mangent très bien. Elle indique que les parents sont invités à venir voir leurs enfants durant le temps de repas, ce qui donne l'occasion



d'échanger avec les parents sur la qualité des recettes, des produits et de la variété de ce que l'enfant mange. Les parents sont ravis du fait-maison et de cette action de co-éducation. L'élus ajoute que les parents peuvent aller récupérer les recettes du livret sorti sur le site ou sur l'appli de La Couronne : : <https://tinyurl.com/ye29c452>

Point sur l'actualité

- La rentrée au restaurant s'est bien déroulée avec la possibilité pour les enfants du 2^{ème} service (CE2 au CM2) de se placer librement tous les jours, avec leurs copains, voire de changer de place en cours de repas si des tensions apparaissent à la table.
Objectif :
 - Répondre aux demandes récurrentes des plus grands de pouvoir manger « avec leurs amis » et non par classe.
 - Auto-responsabilisation du comportement envers les autres et les agents.
- Un changement d'organisation des services a consisté à répartir les enfants sur 7 salles aux 2 services contre 6 et 8 salles aux 1^{er} et 2^{ème} services auparavant. Cela aboutit à des tables de 5 au lieu de 6, une salle centrale libre où sont disposés les plats, ce qui fluidifie l'organisation, y compris pour l'inter-service. Le 1^{er} bilan est très positif après une semaine : l'heure de fin de repas est respectée, moins de bruit, 2^{ème} service très fluide et communication des agents plus aisée sur la gestion du rab, une organisation fluide pour le débarrassage de l'interservice et final.
- La commune de La Couronne a investi dans une nouvelle plonge sur la cuisine centrale cet été. Les cuisiniers et les agents ont été impliqués dans le choix de ce nouvel outil qui est moins bruyant, génère moins humidité, donc plus de confort de travail. Cette plonge comporte des cuivres mobiles qui permettent moins de manipulation et un gain de temps, qui facilite l'organisation.
- Une visite de la salle de plonge est faite.
- La Couronne sera le partenaire privilégié pour l'opération « le Grand Repas », événement national en faveur d'une alimentation saine et durable qui se tiendra le 9 octobre pour sa 6^{ème} édition. En Charente c'est la cheffe Margaux ELIE (L'Auberge du Boisé à Villebois Lavalette) qui travaille des produits dans un rayon de 15 kms si possible Bio qui a fourni le menu pour la Charente. Le menu sera testé demain avec les personnes qui participent à la rencontre mensuelle « Á table ensemble » à La Couronne.
- La responsable éducation annonce la réunion de rentrée organisée par le directeur d'école de Marie Curie, le samedi 20 septembre de 10h à 12h au cours de laquelle les parents sont invités à rencontrer les enseignants et directeur de l'école. Une visite du restaurant scolaire sera aussi proposée afin de répondre à cette demande des parents. C'est une première sous cette forme et cela permet au service restauration d'être présent et plus largement au service éducation.

Point sur le projet éducatif

- Le coordinateur réalise en ce début d'année scolaire la visite du restaurant scolaire et de la cuisine avec les CP et CE2, ce qui donne l'occasion d'expliquer le fonctionnement, mieux connaître la cuisine et où sont fabriqués les plats servis et de rappeler les règles de vie.
- Le fournisseur en poisson (Eden Ostrea) va venir faire une animation sous la forme d'un stand de poissons le 17 octobre pendant la semaine du goût pour valoriser le poisson consommé au restaurant.



LA COURONNE
CHARENTE

- *Le coordinateur va réaliser durant la semaine Européenne de réduction des déchets du 22 au 30 novembre, des pesées et visuels correspondants avec une classe de CM2, pour les sensibiliser en comparant les chiffres du gaspillage alimentaire des années précédentes et travailler en transversalité sur le temps scolaire.*
- *Le plan d'action suite à l'enquête de satisfaction sera examiné lors de la prochaine commission restauration.*

Validation des grilles de menus proposées pour la prochaine période

- *Les grilles de menus sont validées telles que proposées.*

→ Date de la prochaine commission restauration : Mardi 14 octobre 2025 à 17h30