

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Animateur : Brieg VION

Date de la réunion : 02/04/2015

Rédacteur :

Date de la prochaine réunion: 23/06/2015

Participants

Pascal BRUNEAU, adjoint délégué à l'Enfance Jeunesse
Cécile COURDIN, élue Service Enfance Jeunesse
Mme DOUZOUER, Responsable Suivi Clientèle – Les Petits Plats
Mme PITARD, représentant de parents école Saint Joseph
Brieg VION, Responsable Enfance

Enzo GOMEZ et Cassandre AUBRY, représentants des
enfants école Jules Verne
Tom BOIVIN et Manéa CARRARA, représentants des
enfants école Saint Joseph
Absent : représentant de parents école Jules Verne

1. Bilan de la période précédente et propositions
2. Validation des menus de la prochaine période
3. Questions diverses

1. Bilan de la période précédente et propositions

Après présentation des membres de la commission et des rôles de chacun, la parole est laissée aux enfants qui avaient auparavant sollicités les enfants consommateurs durant les deux services.

Globalement les enfants sont satisfaits des repas qui leurs sont servis. Ils demandent, entre autres, plus de poulet, de carottes râpées et de purée. Mme DOUZOUER précise d'ailleurs que celle-ci est faite maison avec des pommes de terre épluchées sur place et du lait cru provenant d'une ferme pédagogique proche de la cuisine centrale. Le taboulé maison avec des légumes frais a été très apprécié, et les enfants souhaiteraient qu'il en soit proposé de manière plus régulière. Ils aimeraient aussi avoir plus souvent des fruits, ce qui sera le cas à la prochaine période.

En contrepartie, les enfants ont relevé que certains plats étaient à leur goût trop épicés et demandent qu'ils le soient un peu moins. De la même façon, ils aimeraient qu'il y ait moins de choux rouge en entrée. Mme DOUZOUER rappelle que leur société travaille avec la saisonnalité des produits, ce qui explique la récurrence de plats tels que celui-ci. Elle précise que cette saison touchant à sa fin, de nouveaux produits vont arriver.

Les enfants ont moyennement apprécié les œufs brouillés, en indiquant qu'ils étaient trop liquides. Mme DOUZOUER indique que c'est un choix de la société de proposer des repas sans viande ni poisson mais avec un apport protéinique. Si cela ne plait pas, il est tout à fait possible de remplacer ce plat par un autre.

Les enfants demandent plus de menus à thème qui sont majoritairement appréciés, ce qui sera le cas sur la prochaine période.

Enfin, les enfants indiquent que certains plats sont parfois servis froids, en prenant l'exemple des pâtes. Mme DOUZOUER prend l'information en précisant qu'il s'agit d'un problème de remise en température et qu'elle vérifiera avec le personnel Restoria sur site afin que cela ne se reproduise pas.

Mme PITARD remonte certaines informations des parents de l'école Saint Joseph : il y aurait trop de sauce vinaigrette. Brieg précise que depuis la dernière commission restauration en février où ce problème avait été relevé, les dispositions avaient été prises et que la sauce était servie à l'assiette selon les envies des enfants. Mme PITARD interroge aussi la pertinence de proposer du fromage de manière quotidienne, ce qui engendre parfois beaucoup de produits laitiers. Si d'une part cette proposition fait partie intégrante du marché, Mme DOUZOUER précise aussi que l'équilibre alimentaire se calcule sur un cycle de 20 repas. Parallèlement, il est impossible de remplacer un fromage par un dessert, et il faudrait en cas de besoin changer le dessert.

	COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION	
--	---	--

2. Validation des menus du 27 avril au 03 juillet

Après présentation des menus pour la période jusqu'aux vacances par Mme DOUZOUER, la commission valide les propositions avec pour modifications :

- Le 01/06 : remplacement du steak haché sauce tomate par p'tit brin de veau sauce tomate.
- Le 10/06 : remplacement des œufs brouillés nature par des beignets de poisson.
- Le 02/07 : remplacement du rôti de bœuf froid par du poulet au four.

Mme DOUZOUER précise en parallèle que suivant la qualité des arrivages de fraises et cerises, il peut y avoir des remplacements de dernière minute.

Deux nouveautés sont proposées par la société qui souhaiterait avoir un retour sur celles-ci : les tartines maraichères du 04/06 et le poisson frais du 26/06.

3. Questions diverses

Mme PITARD remonte qu'il serait intéressant pour les parents de voir concrètement à quoi ressemble les plats proposés par Restoria. Brieg indique qu'il est tout à fait possible pour la commission d'aller visiter le site de production ou encore de venir déjeuner lors de la pause méridienne à Couleurs et Parenthèse.

Mme DOUZOUER précise que les visites de la cuisine centrale ne sont possibles que le matin, créneau compliqué pour les différents représentants de la commission.

Mme PITARD explique que sa situation ne lui permet pas non plus de venir manger à la cantine, mais demande s'il est possible qu'un ou plusieurs plats soient emmenés par le prestataire lors de la prochaine réunion, ou que des photos représentatives soient accessibles pour au moins avoir un visuel de ce que les enfants mangent. Mme DOUZOUER confirme la possibilité d'amener des plats types à une commission. M. BRUNEAU de son côté dit qu'il est tout à fait possible de mettre des photos sur le site internet.

Mme PITARD demande si le prix de la restauration est identique pour toutes les familles. M. BUNEAU rappelle que le tarif dépend du quotient familial et que la municipalité participe de façon importante à l'augmentation due au changement de prestataire. Il précise aussi qu'une enquête auprès des familles avait été faite pour connaître leurs attentes sur le contenu des assiettes des enfants (repas bio, produits labellisés,...) et quelle augmentation elles accepteraient. Les résultats de cette enquête sont sur le site internet.

Mme PITARD demande s'il y aura une autre commission restauration avant la fin de l'année pour valider les menus de la rentrée. Brieg précise que ce n'était pas le cas sur les années précédentes. Mme DOUZOUER confirme qu'il n'y a généralement pas de commission dans les autres communes mais que les menus seront prêts courant mai. La commission valide qu'une nouvelle commission se réunira avant les congés d'été. La date est fixée au 23 juin.