

COMPTE RENDU DE REUNION DE LA COMMISSION

Commission restauration scolaire - 3 décembre 2015

Participants	
Pascal BRUNEAU, adjoint à la vie scolaire et à l'enfance jeunesse Cécile GOURDIN, élue à l'enfance jeunesse Julien PLESSIS, chargé de clientèle Restoria Mme PAVAGEAU et M. DURAND, représentants de parents école Jules Verne Mme COLLINEAU DE MEEZEMAKER, représentante de parents école Saint Joseph	Guylaine HALLET, coordinatrice du service enfance jeunesse éducation Brieg VION, responsable enfance Louis QUERCY et James CERET, représentants des enfants école Jules Verne Clara HENAFF et Antoine PETITHORY, représentants des enfants école Saint Joseph
Rédacteur :	Brieg Vion

Ordre du jour

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

1 . Bilan de la période précédente

Louis et James demandent plus de jambon, de cordons bleus, de pâtes et de frites. Julien Plessis répond qu'il y en a assez, sinon, les menus ne seraient pas équilibrés.

La crème aux Spéculoos a été fortement appréciée, mais ni les lentilles, ni les choux. Ces derniers ne vont pas être retirés car ce sont des légumes de saison, et que c'est important de manger en fonction de la saisonnalité.

Antoine rapporte que les chipolatas sont très bonnes, et Clara ajoute que le pâté et la soupe aussi. M. PLESSIS explique que toute la charcuterie est faite maison, que tous les légumes sont épluchés et cuisinés sur place.

Clara parle du hachis végétal au soja, une première pour ce plat, qui a énormément plu. Elle demande à avoir plus de tartelettes, de steak haché. Par contre, les côtes de blettes ont été moins appréciées, ainsi que le couscous, trop sec. Julien Plessis explique que pour le steak haché, la double cuisson obligatoire en collectivité rend la viande comme de la semelle, et qu'elle ne serait finalement que moyennement savoureuse. Le produit est donc remplacé par les petits brins de veau, plus moelleux et autant appréciés par les enfants.

M. PLESSIS rappelle qu'il ne faut pas hésiter à aller sur le site de Radis La Toque (www.radislatoque.fr) où se trouvent les menus, mais aussi des idées et des propositions de recettes pour la famille, des précisions sur les engagements de Restoria, des articles écrits par des spécialistes, etc.

2. Validation des menus de la prochaine période

Les menus sont validés et seuls les œufs brouillés seront remplacés (par du poulet).

3. Questions diverses

Mme PAVAGEAU demande si, tous les plats sont réalisés sur place, s'il n'y a vraiment aucune utilisation de produits industriels. M. PLESSIS confirme que tous les plats sont cuisinés et fabriqués sur place, y compris la charcuterie et la pâtisserie. Guylaine HALLET, qui a accès aux compositions des recettes (mais qui est tenue au secret professionnel) le confirme et propose aux parents de la commission de venir manger un midi au restaurant scolaire. Julien Plessis les invite également à venir visiter la cuisine centrale. Une visite est prévue pour toutes les familles qui le souhaitent en février. Pour cela, il suffit de s'inscrire à l'office du tourisme d'Angers.

Mme PAVAGEAU note beaucoup de retours positifs sur la restauration. Elle demande à ce qu'il y ait des menus végétariens. Il y en a régulièrement dans les menus, par contre, il n'y a pas de repas de substitution prévus actuellement pour un enfant végétarien.

COMPTE RENDU DE REUNION DE LA COMMISSION

Commission restauration scolaire - 3 décembre 2015

Elle rapporte aussi que certains enfants se plaignent du volume sonore dans le restaurant et veut savoir si le nombre de décibels avait déjà été évalué. Guylaine Hallet répond que 130 enfants dans une pièce, cela fait effectivement du bruit mais qu'ils sont sur un moment d'échanges et de convivialité et que les animateurs interviennent régulièrement pour faire baisser le niveau du son, à l'aide d'outils spécifiques. M. PLESSIS ajoute que le restaurant de Mauves fait parti des plus calmes avec lesquels il travaille.

En ce qui concerne le tri des déchets, il y a un premier qui est effectué sur place, avec les enfants, entre les déchets organiques et les déchets non organiques. Restoria va faire des propositions à la commune pour la reprise et la transformation des déchets, mais cela à un coût et demande réflexion.

MME COLLINEAU DE MEEZMAKER fait remonter que parfois les enfants ne mangent pas avec leurs copains. Cela arrive parce que les tables sont de 6 personnes maximum et que les groupes peuvent être séparés ou parce que certains groupes d'enfants sont ponctuellement scindés pour le mieux être de tous.

Certaines familles trouvent que le coût du repas est trop cher. M. BRUNEAU rappelle que le choix des familles s'était porté sur une qualité supérieure et que la collectivité en assume une bonne partie. Il ne faut pas non plus oublier que dans le tarif, est pris en compte l'ensemble de la pause méridienne (repas et personnel).

Les parents demandent si, pour baisser le tarif, il y aurait la possibilité de passer de 5 à 4 composants dans le menu certains jours. M. BRUNEAU répond que le marché a été construit sur 5 composants mais qu'il y a sans doute des possibilités d'évolution.

La prochaine commission se réunira le 4 février 2016.