

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION

Animateur/rédacteur : Brieg VION

Date de la réunion : 22/11/2016

Participants	
Cécile GOURDIN, élue Service Enfance Jeunesse M PLESSIS, chargé de clientèle Restoria Mme PITARD, représentant de parents école Saint Joseph Mme DAUPHIN, MM DURAND et RENAUDIN, représentants de parents école Jules Verne Guylaine HALLET, responsable Service Enfance Jeunesse Brieg VION, coordinateur Enfance	Louve ERIAUD et Enzo ALEMANY, représentants des enfants école Jules Verne Titouan LEROUX et Mélina RENAUDIN, représentants des enfants école Saint Joseph Absent : Pascal BRUNEAU, adjoint délégué à l'Enfance Jeunesse

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, un rappel a été fait sur les modalités de nomination des enfants présents à la commission, qui se sont présentés et ont été élus par suffrages dans les conditions d'un vote « classique ». Les enfants prennent très à cœur leurs missions, et expliquent qu'ils ont mis en place une boîte à idées, et comment ils l'utilisent.

Suite à ce préambule, les enfants remontent ce qui leur a été rapporté par ce biais : il est dit que la soupe serait plus appréciable avec des pâtes dedans. M Plessis explique qu'il était impossible d'en rajouter car cela rajoute de fait des féculents dans l'équilibre alimentaire.

De la boîte à suggestion des enfants, en réponse à la question: « qu'est-ce que vous avez aimé le moins cette semaine ? », le produit qui ressort en premier est le poisson, qui avait été trop sec puisque sans sauce. M Plessis précise que le poisson ne peut pas toujours être en sauce, et ce pour des questions diététiques. Les enfants ont aussi remonté que les haricots verts avaient été trop filandreux (approuvé par Restoria), le poulet trop gras et pas assez « grillé ». De même, les petits pois à la française n'ont pas du tout été appréciés, et les poires n'étaient pas mûres (fin de saison de ces fruits en label AB).

En revanche les enfants ont apprécié le jambon braisé et les crêpes au chocolat.

Les enfants demandent ensuite de faire quelques plats de crudités sans sauce, et d'avoir des frites moins molles. Ils demandent aussi un repas américain (frites / hamburgers), sur un temps scolaire, et non pas en ALSH comme jusqu'ici. M Plessis indique qu'il est techniquement difficile de faire ce genre de repas à thème, car cela nécessiterait beaucoup plus de fours de réchauffe. M Renaudin s'interroge sur les moyens techniques, à savoir si ce qui est en place suffit aux besoins. M Plessis affirme que le matériel dont dispose le personnel suffit amplement, mais que les contraintes sont beaucoup plus d'ordre réglementaire.

2. Validation des menus du 02 janvier au 24 février

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

- Le 04/01 : remplacement du roti de bœuf ketchup par p'tit brin de veau sauce tomate.
- Le 01/02 : remplacement des petits pois cuisinés par de la purée de pomme de terre.

Mme Dauphin précise qu'elle trouve qu'il y a beaucoup de double laitage (fromage + yaourts) à la lecture des menus. La commission décide de parfois remplacer dans ce cas les yaourts par une compote.

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

3. Questions diverses

M Durand indique qu'il éprouve des difficultés à pouvoir s'inscrire aux visites de la cuisine centrale via internet. M Plessis rappelle la procédure à suivre. Nous indiquons que nous prévoyons d'emmener l'ensemble de la commission sur le site afin de se rendre compte, et que les enfants puissent partager cette expérience auprès de leur camarade.

Mme Pitard remonte qu'il serait intéressant qu'une diététicienne puisse intégrer cette commission au moins une fois. Demande à voir.