

COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE

Réunion du mardi 19 novembre 2013

Etaient présents :

- Monsieur Bernard FOISY, Président de la Commission
- Madame Elisabeth DUBOIS, Conseillère municipale
- Madame Chantal AUMONT, Conseillère municipale
- Madame Béatrice MAUBRAS, Conseillère municipale
- Madame Cécile GENESTIER, responsable enseignement,
- Monsieur Fabien FORAT, ELIOR
- Madame Sylvie DUVERT, ELIOR
- Madame Laurence GIRARD, Représentante des directeurs d'écoles
- Madame SOUBIRAN, Indépendant Joliot-Curie
- Monsieur NUNCQ, Association FCPE
- Madame VERNANGE, Association BVE
- Madame Lina CHARLEC, Association PEEP
- Monsieur LEDUF, Association PEEP
- Madame BOLOTIN, LUPI
- Madame MIALON, Association ALPPE
- Madame Morgan DEBAUD, représentante des animateurs

Madame Morgan DEBAUD, représentante des animateurs

- ✓ Le repas Danemark n'a pas été apprécié, les légumes étaient fades, les carottes pas assez cuites.
- ✓ La brandade de morue a été agrémentée de gruyère, mais visiblement, elle n'est pas plus appréciée.
- ✓ Concernant le menu Halloween, la purée de carotte a été très bien mangée, ce qui n'est pas le cas de la salade de potiron.
- ✓ Faire attention aux répétitions, flageolets deux fois de suite le mercredi.
- ✓ Le potage marron/carottes était très bon, il a été fabriqué sur la cuisine centrale de Vélizy, mais la gestion est très lourde, Elior attend la livraison de la machine leur permettant d'en faire plus souvent.
- ✓ Les nouveaux gâteaux sont très bons, cake speculos, cup cake et cake surprise.
- ✓ Le menu sauté de bœuf sauce cola a été bien mangé tout comme le crumble.

Madame GIRARD représentante des directeurs d'écoles

- ✓ Les remarques concernant le menu Halloween sont confirmées par Madame Girard, de plus, les entrées étaient bonnes, mais leur aspect n'était vraiment pas appétissant.
- ✓ Aujourd'hui, une panne de congélateur à la cuisine centrale a nécessité un remplacement du repas initialement prévu par des raviolis, toutefois, il s'agit de mesures d'urgence.

Madame VERNANGE, BVE

- ✓ Les goûters sont plus ou moins appréciés selon les parents.
- ✓ Attention aux cuillères pour les goûters, selon les sites, elles ne sont pas toujours à disposition, il faut aller les chercher, le personnel Elios pourrait peut-être les disposer dans les cartons des goûters.
- ✓ Le 5 novembre, il ne restait pas de salade en accompagnement des lasagnes en fin de repas, Elios précise qu'il n'est pas toujours facile de servir la bonne quantité lorsqu'il s'agit d'accompagnement, toutefois, un rappel sera fait.
- ✓ Les CM2 ont faim en comparaison des CP. Il est précisé que les grammages contractuels ne différencient pas les âges des enfants. Seuls les repas servis en maternelle ont des grammages différents par rapport à l'élémentaire.

Madame SOUBIRAN, Indépendant Joliot-Curie

- ✓ Les repas à thème sont appréciés.
- ✓ Les animateurs sont très compétents.
- ✓ Les entrées sont appréciées.
- ✓ Un problème de quantité a été souligné et concernant les goûters, les parents pensent qu'il y a trop de pain. Le pain avait été demandé par les parents précédemment.
- ✓ Une proposition de fruits au goûter, toutefois, les fruits ne sont pas toujours bons.
- ✓ Madame Duvert précise que lorsqu'il reste des fruits du repas de midi, ils sont redistribués au goûter.
- ✓ Les viandes sont souvent grasses, particulièrement la saucisse.
- ✓ Le steak haché n'est pas apprécié.
- ✓ Une demande de traçabilité des viandes et poissons est faite, Monsieur Foisy précise que les origines des viandes sont précisées au contrat : bœuf race à viande (France), porc (France), poulet label rouge et veau (France), s'agissant du poisson, la demande est faite à Elios.

Madame MIALON, représentante ALPPE

- ✓ Les soupes et salades sont appréciées.
- ✓ Le blé et le boulgour ne sont pas mangés.
- ✓ Au goûter, les corn flakes sont une bonne idée, toutefois sans sucre, c'est un peu fade.
- ✓ En élémentaire, les goûters sont un peu trop légers, trop de fromage et la pâte à tartiner est souvent le mercredi.
- ✓ Les enfants demandent plus de poulet, Monsieur FORAT précise qu'il y en a moins car trouvé trop gras lors des livraisons.
- ✓ Il y a trop de béchamel dans les lasagnes.
- ✓ Attention à la présentation, cela influence beaucoup les enfants.

Madame BOLOTIN, LUPI

- ✓ Remarques identiques à celles de Louis Pergaud concernant les goûters.
- ✓ Attention au double choix, penser à mettre deux plats populaires.
- ✓ Vérifier s'il y a un problème de temps pour le déjeuner.

Monsieur LEDUF, représentant PEEP

- ✓ Il y a peu de retour, toutefois des parents se plaignent qu'il y ai peu de porc en maternelle.

Enfin, Madame Duvert précise qu'il y aura une semaine de clémentine corse en décembre.

☞ *La prochaine commission se tiendra le mardi 21 janvier 2014 à 18h30 au restaurant municipal.*