



REUNION COMMISSION CANTINE

COMPTE-RENDU N°1 DU JEUDI 17 NOVEMBRE 2016

Présents : Magali BLANLUET, Conseillère Municipale,
Pascal BERTRAND, Directeur Cuisine Centrale API,
Jézabel MECHIN, Directrice Service Enfance et Jeunesse,
Rodéric JOSEPH, Parent d'Elève Primaire,
Céline SORANO, Parent d'Elève Primaire,
Lucie CHERELLE, Parent d'Elève Maternelle,
Aiyad EL OUAFI , Parent d'Elève Maternelle,
Valérie ROLLAND, Responsable Restaurant Scolaire,
Dominique DI PEIO, Régisseur Restaurant Scolaire.

Absente excusée :
Gaelle LYS, Parent d'Elève Primaire,
Julie SPENLEHAVER Diététicienne Cuisine Centrale API

Absent :

- : - : - : - : - : - : - : - : - : -

► **18H10 : Ouverture de la réunion « Commission Cantine » :**

Présentation du tour de table.

Petite précision :

Le mail pour la convocation aux Commissions est bien à envoyer aux référents Primaire et Maternelle.

Nouvelles modifications depuis la rentrée de Septembre :

- Modification de personnel – une embauche supplémentaire en septembre pour palier à la hausse d'effectif en cantine et un animateur en plus depuis la Toussaint sur le temps du midi.

L'augmentation du nombre d'enfants en cantine rend impossible l'accès au self pour tous.

Afin d'améliorer la fluidité pour le passage au self, une mise en place d'un service à table pour les 2 classes de CP a été instauré.

Il est également prévu de combiner les CP, avec les CM2 plus aguerris, pour tester ensemble le self. (Entraide). Un premier test sera effectué le lundi 21 novembre.

R. JOSEPH signale et demande que l'ordre des groupes de passage soit permuté, précisant que le 3^{ème} groupe n'a pas assez de temps pour déjeuner, environ 15 minutes.

J. MECHIN propose de permuter le passage des groupes par période de « vacances à vacances ».

Autre solution – allonger la pause méridienne ce qui entraînerait une modification des horaires scolaires, dont la décision reviendrait à l'Education Nationale.

Me. BLANLUET précise qu'une extension du bâtiment « restaurant scolaire » n'est pas envisageable.

V. ROLLAND ajoute que le nombre de tables correspond bien à la limite des normes sécurité pour évacuation, etc

C. SORANO demande à P. BERTRAND comment est réalisée la gestion des quantités.

Celle-ci est basée sur le nombre d'effectif cantine faxé par la mairie de Fay-aux- Loges, le grammage des portions est bien respecté et bien identifié.

V. ROLLAND souligne un problème survenu sur des nuggets de poulet mal calibrés où il a fallu fragmenter les portions ce jour-là.

Elle informe aussi, que bien souvent le surplus des repas est réparti entre le 2^{ème} et 3^{ème} service afin de préserver un repas normal pour chacun.



Ce qui plaît beaucoup aux enfants :

- Le crousti chicken,
- Le pané fromager dans le « menu sans viande »



Ce qui déplaît aux enfants :

- Fusilli aux légumes, préparation qui manque très nettement de légumes,
- Poireaux vinaigrette, légume énorme avec beaucoup trop de vinaigrette, repas du mercredi.

Du côté des repas « sans viande » :

La composition de ces repas n'est pas attrayante pour les enfants.

A.EL OUAFI souligne que sa fille n'aime rien des repas proposés et demande combien d'enfants non musulmans ont optés pour cette formule ?

M. BLANLUET répond que sa fille a essayé 2 mois, mais que même avec des repas avec viande, elle ne mange rien.

V. ROLLAND incite les enfants à goûter cette nouvelle proposition de cuisine et demande à P. BERTRAND de rajouter avec les préparations soit une sauce tomate ou une sauce crème.

J. MECHIN ajoute que le repas sans viande a été choisi pour élargir le choix et découvrir une nouvelle cuisine.

P. BERTRAND propose de travailler sur de nouvelles saveurs, légumes en beignet, etc ...

A.EL OUAFI constate que les repas sans viande a été une mauvaise décision.

J. MECHIN précise qu'en 2017, un questionnaire sera distribué (une partie parents et une partie ludique pour les enfants) afin d'évaluer les menus sur l'année écoulée.

C. SORANO suggère de se rapprocher de « FRAPS45 » pour l'établissement d'un montage projet support.

P. BERTRAND précise que le coût du repas sans viande est plus élevé pour le prestataire API, puisqu'il est sous-traité.

Le vendredi 18 novembre aura lieu la 2^{ème} animation de l'année sur la carte de France – région Alsace.

Repas des mercredis :

Ces repas sont servis avec plats sur la table, les tables sont disposées par îlot de 10 convives.

R. JOSEPH constate une baisse de qualité sur les repas par rapport à l'an passé.

P. BERTRAND informe que l'émincé de bœuf est apprécié des maternelles cette année.

V. ROLLAND admet que le service est intense au restaurant scolaire mais sans dépassement après 13h30 pour les élèves.

L'encadrement est assuré par 19 personnes (6 atsem, 7 animateurs et 7 personnes du restaurant).

La prochaine réunion aura lieu le **JEUDI 09 FEVRIER 2017 A 18H00** au restaurant scolaire.

La séance est clôturée à 19h10.

Madame DI PEIO Dominique
Régisseur du Restaurant