

# Compte-rendu de la commission restauration

## 18 octobre 2022

**Présents :** Alexandra GAZEAU (responsable des affaires scolaires), Richard PIANARO (Conseiller municipal délégué à la restauration collective), Armelle SIVADIER (diéticienne pour SOGERES), Sonia GAZZERIO (responsable clientèle de SOGERES), Céline GAUVIN (F.C.P.E.), Nathalie JAQUET LASSALLE (restauration à Michel BALLION), Elodie MERCADIER (ParadisScol'Eyre), Emilie HERRIAU (ParadisScol'Eyre).

### **Retour des différentes parties sur les menus de la première période.**

Prise de connaissance des résultats de l'enquête menée par ParadisScol'Eyre, jointe en annexe de ce compte-rendu.

ParadisScol'Eyre attire l'attention sur les questions pour lesquelles les réponses sont les moins bonnes (celles qui sont surlignées dans le compte-rendu).

- Concernant la présence d'aliments en circuit court, le prestataire indique qu'il y en a. L'exemple du veau bio venant de Dordogne est donné. ParadisScol'Eyre dit qu'il faut que les informations concernant la provenance des produits soient mieux communiquées. Un accent est notamment mis sur l'affichage aux Lutins qui reste inaccessible aux parents qui déposent et récupèrent leurs enfants à l'A.P.S.  
Le prestataire rappelle qu'ils proposent une appli (SoHappy). *Elle est présentée plus loin dans ce compte-rendu.*
- Concernant le fonctionnement de la cantine (préparation et service), il est répondu que tout ce qui est fruits et légumes frais (radis, pommes, pamplemousses, etc) ils sont coupés et préparés sur place. Beaucoup de fromage sont également à la coupe (tomme, camembert, Saint-Nectaire, ...).  
Les vinaigrettes sont faites sur place à l'exception de vinaigrette spéciale (au miel par exemple).  
Les autres préparations sont faites au maximum 3 jours avant chez le prestataire.
- Pour les autres items (l'accompagnement des enfants au moment des repas, prix des repas, réduction des déchets alimentaires, ...), ParadisScol'Eyre propose que cela ne concernant pas le prestataire, elles soient discutés avec la mairie lors d'une réunion mensuelle.

La F.C.P.E. dit que les retours qu'ils ont eu sont bons. Un accent est mis sur la diminution d'aliments hyper-transformés et frits par rapport au prestataire précédent et que les menus sont plus équilibrés.

Ils posent la question des repas « pique-nique » proposés aux enfants de l'ALSH, alors qu'il n'y a pas de sortie de prévu. Mme GAZEAU dit qu'elle ne voit pas, que les 2 mercredi où des pique-nique ont été donnée, les enfants sont sortis du centre le matin ou l'après-midi.

Retour de la restauration de Michel Ballion :

- Les enfants mangent, apprécient les repas, repas végétariens compris.
- Le retour des adultes qui fréquentent la cantine est moins positif : les plats manquent de saveur. Il est répondu que les épices et le sel sont moins présents puisque ce sont des plats destinés à des enfants.
- Il est également précisé que les Lactées au chocolat ne sont pas aimés. Il est demandé s'il est possible qu'ils soient moins présentés.
- Les Amuse-Bouches sont aimés par les enfants et ils jouent le jeu du vote (*présentation plus loin dans ce compte-rendu*).

ParadisScol'Eyre dit qu'il leur a été remonté que certains enfants n'aiment pas le chocolat et demande s'il est possible que soit proposé systématiquement un fruit. Mme SIVADIER précise que ce n'est pas possible dans tous les repas puisque ces deux desserts n'appartiennent pas à la même catégorie d'aliments. Néanmoins, à chaque fois qu'un dessert au chocolat est proposé, un autre parfum est disponible. Il est également possible de demander au personnel de service sachant qu'il y a toujours du stock de yaourt et de fruits dans les cuisines.

ParadisScol'Eyre demande comment sont servis les plats en sauce parce que certains enfants semblent ne rien manger quand ils n'aiment pas la sauce. Il est répondu que la sauce est mise dans un coin de l'assiette et que les quantités de sauce sont adaptés à la demande de l'enfant.

## **Présentation des « Pas pareilles »**

- Cette année le thème de ces « Pas pareilles » est les tartinables. Ils sont intégrés au menu une fois par mois, en entrée ou bien en dessert selon les recettes.
- Pour le mois de novembre, il s'agira d'un tartinable au thon qui sera proposé le jeudi 17 novembre.
- Le 8 décembre, les enfants découvriront un tartinable poire-miel-orange.

## **Présentation des « Amuse-bouche »**

- C'est un contenant en plus du repas qui est proposé en entrée ou au dessert selon les recettes.
- Cela ne concerne que les enfants en élémentaire.
- Ils permettent de découvrir de nouveaux goûts ou de nouvelles recettes. Ce peut être des produits bruts (Brousse de brebis par exemple) ou des produits cuisinés (cake, gelée de coings,...).

- A la fin du repas, les enfants votent. Si les résultats du vote sont positifs, le produit ou la recette peut être intégrés dans de futurs menus.

## **Présentation de l'appli SoHappy**

Le prestataire rappelle qu'il propose une appli à destination des parents. On peut y retrouver les menus, des idées de recette, des informations sur les allergènes. Les représentants de parents d'élèves indiquent que cette appli n'est pas assez mise en avant et peut répondre à des demandes des parents concernant la traçabilité. Mme GAZEAU précise qu'ils vont entamer un travail de réflexion afin de mieux communiquer ces informations aux familles.

## **Présentation du « Petit Journal de la Commission »**

Ce journal est édité pour chaque période. Il présente les animations pour les 2 prochains mois ainsi que les recettes « à ne pas manquer ».

## **Revue des menus.**

Tous les membres de l'assemblée consultent les menus à venir et les commentent.

Mme GAZEAU fait remonter que les animateurs trouvent qu'il y a trop de pain proposés pour les goûters. Quelques changements sont faits dans ce sens.

**La prochaine réunion aura lieu le 24 novembre à 15h.**