

# 1<sup>ère</sup> Commission Restauration



## 09 octobre 2023

### Présents :

- Alexandra GAZEAU (responsable des affaires scolaire),
- Vincent BASSET (directeur du Pôle Jeunesse),
- Sarah ROY (responsable APS et ALSH),
- Richard PIANARO (conseiller municipal délégué à la restauration collective),
- Sandrine FARGETAS (responsable restauration LPB),
- Nathalie JAQUET LASSALE (responsable restauration à Ballion)
- Sabrina LEGENDRE (responsable restauration Lutins),
- David LECHEVALLIER (directeur exploitation SODEXO),
- Océane SUBREGIS (diététicienne SODEXO),
- Julia OJEDA (représentante F.C.P.E.),
- Aurore VIGREUX (représentante F.C.P.E.),
- Elodie MERCADIER (représentante ParadisScol'Eyre),
- Emilie HERRIAU (représentante ParadisScol'Eyre).

### Retour sur les menus de l'été

- Les points positifs
  - Les menus froids étaient plus variés.
  - Les ateliers 'Les Petits Cuistots' ont été appréciés.
- Les points négatifs
  - Manque de qualité et de quantité dans les repas froids.
  - Certains menus n'étaient pas pratiques à amener en sortie (salade de pâtes par exemple)
  - Il faudrait que les ateliers 'Les Petits Cuistots' permettent de cuisiner pour l'ensemble des enfants et pas seulement pour ceux qui participent à l'atelier.

## Retour de l'équipe municipale

Les équipes ont renforcé leur contrôle à la réception des plats. Il a été constaté de nombreux problèmes de grammage. M. BASSET projette des photos de produits pesés qui sont bien en dessous du grammage prévu (jusqu'à 30 % de produits en moins). SODEXO propose d'être plutôt sur un grammage supérieur lors de la livraison des produits transformés.

Il y a régulièrement des barquettes livrées qui ne présentent aucun grammage sur l'étiquette. Ces barquettes sont étiquetées pour d'autres services (CCAS Portage par exemple). A qui sont-elles destinées ? Les équipes doivent peser afin de déterminer s'il s'agit de portions adultes ? Pour combien d'adultes ?

Il est demandé à SODEXO de livrer dans un seul type de bac gastro afin de faciliter les contrôles et leur manipulation pour les personnels. M. LECHEVALLIER répond qu'il va voir ce qu'il peut faire.

Il est demandé à SODEXO de fournir des bons de livraison plus précis avec notamment une estimation de grammage pour les plats qui sont livrés « par portion » (comme les cuisses de poulet), toujours dans l'objectif de faciliter les contrôles.

Il est demandé lors de la livraison de mettre les yaourts directement dans les cagettes et non dans les cartons. Cela est arrivé à plusieurs reprises. M. LECHEVALLIER ne comprend pas pourquoi cela n'est pas fait.

Mme GAZEAU demande à recevoir les documents concernant les animations qui sont proposées dans les cantines afin de pouvoir augmenter la communication et de toucher un plus large public.

Les repas sans porc sont trop souvent des repas végétariens. Il est demandé à ce que ces repas se rapprochent plus des repas servis aux autres enfants. M. LECHEVALLIER répond que cela est difficile parce que cela concerne très peu d'enfants et que l'organisation de l'usine en est compliquée. Mme FARGETAS et Mme JAQUET LASSALLE répondent que cela concerne presque 40 enfants. M. LECHEVALLIER répond qu'ils livrent des repas végétariens qui sont préparés pour d'autres sites.

Il est demandé à SODEXO de faire un effort sur l'aspect visuel des plats. La F.C.P.E. présente une photo de la « moussaka » qui a été servie en la comparant à du vomi de chien. M. BASSET projette une photo du plat « de lentilles aux 5 céréales » qui n'est pas appétissante. Nous convenons d'être attentifs lors de la revue des menus pour la période suivante pour éventuellement retirer des plats qui ne pourraient pas être joliment servis.

Il est demandé à SODEXO de fournir un récapitulatif à la fin de chaque période sur les éléments contractuels (pourcentage de produits frais, ...). ParadisScol'Eyre demande à ce que ce récapitulatif soit accessible aux parents.

SODEXO dit que deux enquêtes de satisfaction auprès des enfants sont prévues dans l'année : au mois de novembre et mars. ParadisScol'Eyre propose que le matériel de vote qui a été laissé aux écoles par l'ancien prestataire soit régulièrement utilisé pour avoir l'avis des enfants sur des plats identifiés. L'idée est retenue et les plats seront sélectionnés lors de la revue des menus de

la prochaine période. Les équipes précisent qu'elles peuvent faire des retours réguliers à l'aide de tablettes qui leur ont été fournies.

## **Retour des équipes de restauration**

- Il est demandé à ce que les vinaigrettes soient livrées à part comme cela était le cas avant.  
Réponse : OK
- Il est demandé à ce que les sauces soient livrées à part. Réponse : Ca va être compliqué.
- Il faut veiller à ce que les livraisons ne se fassent pas après 9h à la dernière école (LPB).  
Réponse : M. LECHEVALLIER va se rapprocher du livreur.
- Pour les pique-nique : Est-il possible d'avoir du pain de mie pour les maternelles et du pain pour les élémentaires ? Réponse : OK.
- A quoi correspondent le terme « pâtisseries fraîches ? ». Réponse : Les pâtisseries congelées peuvent être marquées comme fraîches....
- Les fruits de la dernière période étaient très bons. Une mention spéciale est faite sur les avocats.
- Les légumes sont reçus trop congelés et cela pose un problème de remise en température.

## **Animations**

Des animations sont régulièrement proposées.

- Semaine de sensibilisation à la réduction des déchets.

Il sera proposé aux enfants des masques « souris » ou « lion » qu'ils choisiront selon leur appétit.

- Repas de Noël

Nous décidons de changer le menu afin qu'il soit plus apprécié par les enfants.

## **Revue des menus de la prochaine période.**

Des changements sont faits afin de réduire le gaspillage alimentaire (éviction des entrées / plats / desserts qui ne sont pas appréciés ; adaptation des quantités livrées quand il y a un choix dans les entrées).

## Questions de représentants de parents d'élèves.

ParadisScol'Eyre demande si les nouveaux fours livrés l'année dernière sur le site de LPB sont installés.

**Réponse :** Non, il faut prévoir un budget pour l'installation. Cela sera fait dans le budget préparé en ce moment.

ParadisScol'Eyre demande si les centrifugeuses prévues ont été livrées ?

**Réponse :** Oui. Elles serviront à consommer les restes de fruits mais essentiellement lors des vacances.

## Date de la prochaine commission restauration :

Elle n'a pas encore été fixée.