



## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 29/03/2016

### Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration  
Mme Marcelline François, coordinatrice des satellites de Vanves  
Mme Xavière Martin et M. Jean-François Martin, mairie  
Mme Séverine Chemin, M. Patrick Hennaut et M. Thomas Stein, groupe Elios  
Mme Tegret, directrice adjointe de l'école Lemel  
La directrice adjointe de l'école maternelle Fourestier  
2 personnes des satellites du Parc et de Cabourg  
Mmes Karine Forhan, Nathalie Brée, Isabelle Butterbach, FCPE  
Mme Bénédicte Duzan, API

### I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

**Bouleversement du circuit « livraison » avec le plan Vigipirate** : les camions d'Elios ne sont plus autorisés à pénétrer dans les écoles.

Cela a pour conséquences plusieurs problèmes :

- Stationnement des camions sur la voie publique, où ils sont verbalisés ou sommés de ne pas rester pour raisons de sécurité
- Interdiction aux camions de circuler aux abords des écoles aux heures d'ouverture des écoles
- Allongement des trajets des livreurs avec problème possible de rupture de la chaîne du froid (en particulier au Parc, la traversée de la cours est trop longue)
- Arrêt des camions moteur allumé pour ne pas arrêter la réfrigération

Cette nouvelle organisation est à améliorer, la mairie a pris note de ce qu'elle peut faire de son côté (action de la police municipale...)

### II - SUIVI DES PRESTATIONS

Globalement, Elios doit encore **améliorer sa communication avec la ville** et continuer à améliorer la qualité des viandes en sauté, inégale selon les barquettes.

- LES PRINCIPAUX PROBLEMES DE LA PERIODE

- Le potage du 06/01 était liquide et sans goût : fiche recette à retravailler

- Les barquettes de pommes de terre rissolées étaient molles : fiche technique de réchauffage à revoir
- Le rôti de bœuf était trop saignant : remontée au fournisseur, changement temps cuisson
- Plusieurs sautés de bœuf ou de porc étaient durs et secs dans environ 50% des barquettes (l'autre moitié était bonne) : hétérogénéité des barquettes à comprendre et corriger
- Salade glacée sur plusieurs sites en janvier : réfrigération à revoir
- Ananas bios noircis au cœur après coupe, 2 fois : arrêt des ananas bios, utilisation des desserts de secours
- Un sauté de dinde avec beaucoup de gélatine et dur : remontée au fournisseur
- Cuisson des brocolis hétérogène : certaines barquettes avec des brocolis en purée, pleines d'eau
- La sauce aux olives a bien peu d'olives, moins d'1 par personne !
- Une erreur de menu reconnue par Elior : un couscous merguez transformé en coucous pilons de poulet (mauvaise manipulation du logiciel)
- Nombreux changements de menus imprévus, dûs à des contraintes techniques par exemple : meilleure anticipation réclamée, à gérer avant la rédaction des menus

- NOUVEAUX PRODUITS

**Nouveaux laitages de la ferme de Viltain** (produits locaux), très appréciés des enfants, seront reconduits.

- RETOUR SUR LES REPAS A THEMES

- Repas chinois : ce repas avait été supprimé car raté l'année dernière et pas du tout apprécié des enfants. Mais les décorations ont été livrées par le service Marketing d'Elior en décalage avec les décisions prises... Les enfants ont été très déçus de ne pas avoir le repas qui a donc été programmé la semaine suivante en rattrapage !

Globalement, cette année le menu choisi a plu : batavia et menthe, nems de poulet et riz cantonais, nougat chinois. Il manquait la sauce avec les nems !

Par contre, du coup, les enfants ont eu 2 jours de suite du riz et de la salade...

- Menu de grève : le menu de Pâques a été décalé au mardi 29/03 car il était initialement prévu le jeudi de grève. Un menu de grève pouvant s'adapter facilement aux effectifs variables a été mis en remplacement pour le 31/03 : coupelles de pâté de volaille, raviolis sauce tomate en boîte, râpé, fromage fondu Président et compote.

- Repas du Mexique : globalement très apprécié en élémentaire mais pas pratique à manger, très difficile à préparer et à manger pour les maternelles (fajitas).

L'entrée n'a pas du tout été aimée des enfants mais a plu aux adultes. Les mangues étaient congelées. Le CD d'animation comprenait une chanson non adaptée (parlant de marijuana).

- Repas de Pâques : le fromage blanc était en trop avec un cône vanille ensuite au dessert (cône de taille intermédiaire entre les minis et les standards).

- Remarques générales : le fromage des repas à thèmes est systématiquement du fromage blanc avec sucre ou fruits, ça serait bien de varier !

La communication sur les animations des repas à thèmes est à améliorer : prévoir des réunions avec les animateurs.

- OBSERVATOIRES DU GOUT

Peu de gâchis, 92,4% des repas sont mangés en moyenne.

Il persiste un problème de qualité de la viande.

Il y a eu sur cette période un problème avec les ananas bio, supprimés.

Les TOP :  
La charcuterie  
Les pommes rissolées/smile  
Les tortis  
La compote de pommes  
La mousse au chocolat  
Le Paris-Brest

La meilleure progression : le chou-fleur, très bien mangé avec le gruyère râpé.

Les analyses, faites par de laboratoires indépendants, font ressortir une conformité à 100% en hygiène.

Les audits de fonctionnement sont bons à 85%. La différence avec 100% vient de 2 points connus :

1/ l'affichage des allergènes n'est pas fait à côté des menus. En effet, la liste des allergènes est considérée par la diététicienne municipale comme non fiable . Elle préfère que les animateurs se réfèrent aux PAI de chaque enfant.

2/ **Les fruits et légumes ne sont pas nettoyés à l'eau chlorée**, ce qui est obligé par les règlements. La formation sur le sujet est en cours, on ne pourra plus omettre ce point. Les aliments concernés sont les pommes, les poires, les tomates et les nectarines ; non concernés sont les fraises, les pêches et les abricots. La dilution est de 1/1000 (soit bien plus dilué que l'eau chlorée utilisée par les ménagères...) et les fruits seront ensuite rincés.

### III - MENUS

- MENU DU « CHEF »

**En partenariat avec le Chef du restaurant « Le P'tit Vanves »**, un menu va être créé d'ici la fin de l'année scolaire (sera rajouté sur la grille de menus déjà établie).

Les critères sont : plats gastronomiques et raffinés, nouvelles saveurs, adaptables à la restauration collective.

Dans un des restaurants élémentaires de la ville, tiré au sort, les enfants seront accueillis et servis comme au restaurant !

- PIQUE-NIQUES DE L'ETE

Les mêmes menus que l'année dernière avec 5 choix différents. 50% des sandwiches proposés seront sans porc pour être sûr de s'adapter à tous malgré les variations imprévisibles des effectifs.

- REPAS SUR LE THEME DE L'EURO DE FOOT

Va être pensé d'ici la fin de l'année scolaire et sera rajouté. Des animations seront en lien !

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE  
LE 12 MAI 2016 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**