



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE DU 22/06/2017

Personnes présentes :

Mme Elise Grandval, diététicienne et responsable du pôle restauration
Mmes Clémence Réjaud et Xavière Martin, service Education mairie
Mme Marcelline François, responsable satellite Vanves
Mmes Séverine Chemin et Laurianne Lory, groupe Elior
Mme Laetitia Debouchages et Claude, service animation mairie
4 personnes des satellites des écoles
2 élus FCPE
Mmes Bénédicte Duzan, Carole Lavillonnière et Bénédicte Laffrat, API

I - INFORMATIONS DE LA PERIODE

- EFFECTIFS

Les effectifs sont discrètement augmentés en terme de repas servis : environ **2020 repas/jour scolaire en moyenne** (soit hors mercredi où l'effectif est bien moindre). Il y a un peu plus de maternelles en fin d'année scolaire.

- NOUVELLE LEGUMERIE

Une nouvelle légumerie permet à Elior de pouvoir proposer plus de produits locaux, Bio et non Bio : 50 producteurs partenaires et plus de 20 produits disponibles par saison

- ANIMATIONS « BUFFETS DE FRUITS »

Des buffets de fruits sur différents thèmes : agrumes, fruits rouges ou fruits exotiques sont proposés aux classes qui en font la demande. Il s'agit pour les enfants d'une classe de découvrir et déguster les différents fruits du buffet mais également de découvrir par photos les plantes qui les font pousser. Ces animations ont lieu sur demandes des directeurs d'école ou des centres de loisirs. Elles concernent surtout les maternelles ou les petits élémentaires.

Les mamans présentes à la commission ont pu voir les photos des buffets, ils sont magnifiques et très appétissants !!

Cette animation a déjà eu lieu à Cabourg et à la maternelle du Parc.

II - SUIVI DES PRESTATIONS

- OBSERVATOIRES DU GOUT

Globalement, les repas ont été **bien consommés avec peu de gâchis** (86% en moyenne, chiffre qui recouvre de grandes variabilités selon les semaines... Les maternelles ont mieux mangé en fin d'année).

Problème actuel : le poulet rôti. Les cuisses sont sèches et dures, particulièrement peu mangées en maternelle. Les cuisses sont trop maigres donc impossible à réchauffer sans sécher. Des hauts de cuisse seraient plus appropriés, Elior va voir... D'autre part, il y a eu des cas où la qualité n'était pas celle demandée (viande traitée en saumure).

TOP entrées : la pizza au fromage maison et surprise ! le pomelos au sucre (les enfants ont à disposition des presse agrumes qui leur permettent d'apprécier le jus de pamplemousse, le pomelos tel quel était très peu apprécié.

MOINS entrées : la salade de pommes de terre. Les pommes de terre locales utilisées sont trop fermes après le processus de refroidissement rapide qui fige l'amidon de la pomme de terre. Elior va voir si une autre pomme de terre peut être utilisée ou un autre conditionnement...

TOP plats : le sauté de bœuf paprika a beaucoup plu, la viande était bonne et la sauce se mariait très bien avec l'accompagnement

MOINS garnitures : le riz depuis la période précédente pose problème. Il a un goût de plastique. Ce mauvais goût n'est pas lié à la qualité bio ou non bio ni au réchauffage, le fournisseur n'a pas changé, les recherches continuent quant à l'origine du problème (changement de référence chez le fournisseur ?). Le riz basmati est lui très bon. Par ailleurs, les épinards à la crème ne sont plus appréciés car il n'y a plus de crème ! Elior va modifier sa fiche recette.

MOINS desserts : la semoule au lait (apparemment, ce n'est pas comme chez grand-mère...). Par contre, il y a eu des progrès sur les cakes.

- AUTRES PROBLEMES RECURRENTS

- **Tranchage des viandes :** pas d'amélioration notée avec le nouveau trancheur. Les tranches sont toujours d'épaisseur variable avec des tranches parfois très épaisses qui doivent du coup être servies à 2 enfants ou plus ! Impossible à gérer... Au pire, il a été fait mention d'une barquette avec 2 morceaux à diviser pour 8 enfants !
- **Respect des grammages :** les signalements sont longs, les corrections en cours... Cela concerne des produits comme les pizzas, les petit-pois...
- **Qualité gustative :** la qualité gustative reste très inégale selon les plats et les jours. Par exemple, le manque de crème dans les épinards tout d'un coup, un tajine brûlé immangeable mais servi, le manque de cuisson récurrent de certains légumes...

- BILAN DU REPAS « FETE FORAINE »

Le repas comportait trop de choses (2 dessert par exemple), il y a eu un gâchis important. Mais le repas a été bien apprécié dans l'ensemble. La décoration a plu.

Hot-dog : 2 morceaux de pain standards font trop, il faudrait soit 1 seul morceau avec 2 saucisses ou 2 petits morceaux. Le pain utilisé est un pain semi-industriel, préparé la veille (donc frais), il était particulièrement bon.

Pour le personnel satellite, il n'y avait pas suffisamment d'indications concernant la préparation des plats.

A Lemel, pour l'animation, il y avait une machine à pop-corn.

III - MENUS

C'est l'été, avec les fortes chaleurs, les plongeurs n'ont pas pu toujours effectuer leur travail car c'était intenable dans les locaux non climatisés chauffés par les frigos (le thermomètre a pu dépasser les 40°C). Ces jours-là, les enfants ont utilisé de la vaisselle jetable en plastique.

- MENUS « PIQUE-NIQUE »

- Pique-nique merguez au Parc le 16/08 à la demande des animateurs du centre de loisirs qui gèrent.
- Enfin, Elior propose des tomates cerise !
- Nouveauté : les bâtonnets de carottes avec leur pot de sauce (prévoir des barquettes de sauce en rab !)
- 5 variétés de sandwiches différents selon les jours

- REPAS DE RENTREE 07/09

- Œuf dur mayo : ½ œuf par maternelle et 1 entier en élémentaire
- A cause des mauvais retours sur le poulet rôti, il est remplacé par un steak haché sauce tomate
- Pommes smile
- Un verre de jus d'orange en plus !

- SEMAINE DU GOUT

Un pays par jour :

- Asie avec une nouveauté, la poêlée de légumes sautés (légumes assemblés en cuisine)
- Océanie avec des betteraves au sirop de mandarine-cassis et fromage blanc
- Europe avec une salade en entrée comportant du brocolis cru râpé
- Amérique avec des fajitas à l'émincé de volaille et un milk-shake (à base de fromage blanc...)
- Afrique avec une sauce crème vanille accompagnant le poisson

- AUTRES REMARQUES SUR LES MENUS A VENIR

- L'été, c'est la saison des fruits.
- Essayer les risottos car c'est une autre sorte de riz (en attendant que le problème du mauvais goût soit réglé)
- Les yaourts fermiers de Viltain sont très appréciés mais pas trop souvent car ils ont un goût très fort. Les petits suisses Bio ont été arrêtés en raison de leur goût trop persillé.
- Poisson frais : Elior proposerait une poêlée de poisson frais pour compenser le manque de saumon. La truite est aussi possible mais comporte beaucoup d'arêtes.
- Purée de fruits = compote de fruits sans sucre ajouté
- Pour compenser les mauvais retours du poulet rôti, remettre du rôti de dinde

**PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE
LE 16 OCTOBRE 2017 DE 18H A 20H, SALLE DUPRAT.**