Parentis en Born

Compte rendu de la commission de Restauration

du 11-03-24

Début de réunion : 15h00

Participants

Parentis en Born	API restauration
Véronique DUBERNAT-Adjointe enfance, jeunesse	Victorine GAILLARD-Diététicienne
Raymond LAVIELLE-Adjoint aux finances	
Lénaïc CHERON -Adjointe scolaire	
Jérôme CLAVÉ-Directeur Pôle Restauration	
Marjorie PECQUET-Responsable agents pôle restauration	
Sabine BOUILLET-Directrice ALSH Maternelle	
Marie MESPLEDE-Directrice élémentaire	
Sabine MUREDDU-Directrice du MA	
Hélène GATARD-Conseillère municipale	
Aline CUISSOT-APEI	

Bilan

Crèche:
La mise en place de barquette pour les repas des professionnels qui déjeunent auprès des enfants est très appréciée.
La réchauffe des petits pots des bébés est maîtrisée et permet de garantir la sécurité des professionnels et des enfants.
Sabine MAREDDU remercie Jérôme CLAVÉ pour ces adaptations.

La Directrice demande si les plats en sauce sont autorisés pour les enfants.
Victorine GAILLARD explique qu'il n'y a pas de contre indication à proposer aux enfants des viandes en sauce.
Elle explique également comment est contrôlé l'équilibre alimentaire des menus : analyse des fréquences d'apparition de catégories alimentaires sur 20 repas successifs.
Jérôme CLAVÉ ajoute qu'il ne peut pas faire deux plats différents dans les sauteuses pour la quantité qui est livrée à la crèche.

La prestation est appréciée dans son ensemble.

Véronique DUBERNAT demande quelle est la part de produits Bio et provenant de circuits courts.
Jérôme CLAVÉ indique que les produits utilisés sont majoritairement régionaux et que la loi EGALIM est respectée (50% de produits durables dont 20% minimum de Bio, en volume d'achats).

Scolaire:
La prestation est appréciée. Les repas à thème sont variés et appréciés des enfants.

La compote de pêche était trop liquide et très acide (avis des enfants).

Retour sur la cuisson du poulet qui était rosé. Jérôme CLAVÉ confirme que le poulet est bien cuit malgré sa couleur : il sort du four la première fois à +72°C à coeur et passe une deuxième fois au four pour la remise en température.

Depuis janvier, la demande de nouveaux couverts adaptés aux maternelles est toujours en attente.
Les nouvelles tables hautes et chaises conviennent aux enfants et aux ATSEM. Une fois installés, les enfants ne bougent plus.

Le biocomposteur sur la maternelle fonctionne et les équipes sont formées (2 agents et 1 responsable). Cela demande beaucoup de manutentions.

Parents d'élèves: Pas de retour à faire.

Actions à mettre en place	
Crèche: Le docteur référent souhaite le retrait des entrées protidiques et grasses (oeuf mayonnaise, charcuterie, entrée trop salée...) ; à remplacer par des crudités ou cuidités. Victorine GAILLARD soutien la mise en place de ces recommandations nutritionnelles (référence : actualisation par le HCSP des repères alimentaires du Programme national nutrition santé pour les enfants de 0 à 36 mois https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924). Dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, les plats protidiques non portionnables comme le cordon bleu ou le steak haché seront coupés en deux pour les enfants.	Jérôme CLAVÉ prend en compte cette demande et préviendra l'équipe de cuisine pour sa mise en place. La directrice commandera une quantité inférieure ce jour là et préviendra Jérôme CLAVÉ la semaine précédente.
Primaire: Les enfants apprécient les jus de fruits frais maison pour le goûter. Marie MESPLEDE demande à Jérôme CLAVÉ d'éviter de proposer deux viandes différentes (par exemple : boulettes et saucisses).	Jérôme CLAVÉ a remarqué que cela permet de diminuer considérablement le gaspillage de fruit frais et continuera de le proposer s'il les primaires lui renvoient les fruits non consommés au déjeuner. Jérôme CLAVÉ explique que cette fois, il n'a pas pu faire autrement car il a eu un problème au niveau de la quantité livrée.
Maternelle: Les enfants n'aiment pas les poêlées de légumes. A partir de 3 légumes différents, il est difficile pour le personnel de faire goûter l'enfant. Sabine BOUILLET demande s'il est possible de proposer le légume seul.	Jérôme CLAVÉ comprend la problématique mais indique que les menus sont élaborés pour toutes les populations, de la petite enfance au sénior, et que les poêlées permettent d'apporter du changement dans le choix de légumes proposés.

Informations

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Jérôme CLAVÉ propose aux enfants de primaire de venir visiter la cuisine centrale.

Les parents souhaiteraient savoir s'il est possible de venir récupérer le repas commandé de l'enfant s'il est absent pour maladie (repas payé).
La Mairie informe que la réglementation en vigueur interdit cette démarche et rappelle que le règlement pour la commande des repas a été assoupli pour les enfants absents pour maladie.
Le repas ne sera pas facturé aux parents s'ils fournissent une attestation sur l'honneur confirmant que l'enfant a été malade ce jour là.

Il n'y a plus de commission restaurant pour l'EHPAD. Les retours se font en direct et la prestation est appréciée.

La prochaine commission se déroulera à la cuisine centrale et une visite est prévue.

Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons le

lundi 10 juin 2024 à 14h15

Heure de fin : 16h20