

Restaurant de CC Pays Méluisin

Compte rendu de la commission de Restauration du 18/02/2020 à 18h00



Participants:

POUR LE CLIENT:

Mr PARMENTIER – Directeur SIVOS
 Mr ROY - Parent d'élève St Sauvant
 Mr PERAULT - Parent d'élève St Sauvant
 Mme VIELLETOILE- Parent d'élève Rouillé
 Mme NOUGER - Parent d'élève Jazeneuil
 Mme BRAULT - Parent d'élèves Jazeneuil,
 Curzay
 Mme ABDOUL KADER - Parent d'élève
 Coulombiers

POUR API :

Mr Hugon DAMIEN - Chef de secteur
 Mme Carole CHAMPIGNY – Diététicienne
 Mme Amélie BRENET - Cuisinière



Remarques diverses

OBSERVATIONS	ACTIONS A METTRE EN PLACE
Repas végétariens : <ul style="list-style-type: none"> - La loi EGALIM impose la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire dans les restaurants scolaires à partir du 31 octobre 2019. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certaines recettes comme le pain de macédoine a été peu apprécié. Les parents peuvent donner leurs avis pour ajuster les recettes des menus lors de la commission.
Grammages ST SAUVANT : <ul style="list-style-type: none"> - Les parents d'élèves font part que les portions sont trop petites, il n'y a pas toujours le bon nombre de fruits par exemple ou de compotes pour les goûters pour tous les enfants. Les adultes sont parfois obligés de se priver pour que les enfants puissent manger en quantité suffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les grammages respectent le GEMRCN, ils peuvent être majorés de 10 %. - Les contenants utilisés ne correspondaient aux effectifs des élèves, ne favorisant pas une bonne répartition => de nouveaux contenants plus adaptés ont été achetés. - Une balance a été fournie sur chaque site pour vérifier le respect des grammages et veiller à la bonne répartition entre écoles. => des actions de sensibilisations seront menées auprès du personnel de cantine. Mme BRENET sera vigilante sur ce point.

<p>Goûters école :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les quantités semblent un peu justes parfois (exemple 1 barre de chocolat de 10 g). 	<ul style="list-style-type: none"> - Le détail des goûters apparaîtra sur l'affichage menus.
<p>Qualité des produits : Il est demandé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de favoriser les produits locaux. - de diminuer au maximum les produits trop industriels comme la vache qui rit, surimi, paupiette etc. - de respecter au maximum la saisonnalité des fruits et légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le chèvre local sera proposé au minimum 1 fois sur la trame de menus. - Les producteurs locaux sont déjà utilisés comme les producteurs réunis (79/86) et les pommes et poires des marchés éco-responsables du 79. - API prend en compte ces remarques.
<p>Repas sans porc :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il n'est pas proposé de repas de substitution pour des raisons médicales, religieuses ou philosophiques conformément au règlement des services périscolaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - Toutefois les agents sont attentifs à la composition des plats du menu commun et si réalisable sur site, opèrent une éviction lors de la préparation de certains ingrédients pour permettre à l'enfant de prendre le plat. - Cette attention ne peut être mise en place lors de PAI alimentaire causes risques d'allergie.



Menus validés

Validation des menus du 9 mars au 8 mai 2020

Événementiel



LES REPAS À THÈME



Le Portugal

Merci de votre participation,
 Nous nous retrouverons le
 Jeudi 9 avril 2020 à 18h00

