



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS
Service Restauration-Entretien

COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION

18 SEPTEMBRE 2017

Présents :

Jérôme SIMEON (ELIOR)
Stéphanie SAMMUT CLAPIERS (ELIOR)
Gautier DERONT BOURDIN
Camille BORIES
Mylène DJEGHRIF-MARTIN – responsable service Restauration-Entretien
Barbara BELTRAN – responsable cantine CAMPOUNS
Corinne DOMAIN – responsable cantine ILE VERTE
Marie-Thérèse LEGGIO – responsable cantine GARBEJAIRE
Sylvie ROUTIER – responsable cantine SARTOUX
Lydia TAOUTAOU – responsable cantine DAUDET
Marion GANGA – responsable périscolaire CAMPOUNS
Nicolas SIOHAN – API SARTOUX ELEMENTAIRE
Carine CASTELLANO – FCPE SARTOUX ELEMENTAIRE
Alexandra OLLIVE – FCPE SARTOUX MATERNELLE
Emma OLDFIELD REEVE – FCPE DAUDET CAMPOUNS
Vanessa GUYON DE CHEMILY – FCPE DAUDET CAMPOUNS

1- Présentation et questions diverses

Après un rapide tour de table, Camille Bories présente quelques chiffres :

La Commune de Valbonne sert chaque jour scolaire 1600 repas.

Le service Restauration-Entretien est composé de 39 agents qui travaillent au service des enfants ?

Les projets en cours sont la lutte contre le gaspillage alimentaire, la restauration durable, la formation des agents.

Les représentants de l'association de parents d'élèves API SARTOUX posent la question suivante : est-il possible de ne pas servir de sauce aux enfants ? Des enfants disent qu'ils n'aiment pas la sauce.

Monsieur Siméon rappelle le mode de cuisson de la viande : afin qu'elle puisse être réchauffée par les cuisines des écoles et qu'elle ne se dessèche pas, il est préférable de la faire cuire avec de la sauce.

Les responsables cantine expliquent que, quand il s'agit de pâtes en sauce, elles servent la sauce à part et la mettent à côté dans l'assiette des enfants si ceux-ci le demandent.

Il ne faut pas que les enfants hésitent à demander au personnel de cantine.

Une question est posée sur la qualité des goûters servis en périscolaire.

Les goûters proposés sont variés, équilibrés et répondent aux recommandations nutritionnelles :

Il doit être composé de 2 aliments au maximum (fruit frais, fruit cuit, produit laitier, produit céréalier)

+ 1 boisson (de préférence de l'eau à volonté).

Nous essayons de proposer un maximum de produits sans huile de palme, sans sucre ajouté en conservant tout de même un goûter « plaisir » viennoiserie 1 fois par mois.



Les laitages et fruits sont issus de l'agriculture biologique.

Gautier DERONT BOURDIN informe que les plannings des goûters seront communiqués sur le site. Chose faite depuis le 2 octobre en plus de l'affichage devant les écoles.

2-Menus à venir (changements validés en commission et pré-commission)

- Demande de l'API SARTOUX d'avoir un menu de Thanksgiving ; ce ne sera pas possible, le 23/11 est déjà prévue une animation « Montagne des saveurs ».
- Menu du 2/11 : le chou fleur sera BIO en remplacement du céleri du lendemain
Les représentants des parents d'élèves demandent à ce qu'un laitage soit retiré car, il leur semble qu'il y en a trop dans ce menu. Monsieur Simeon explique que la quantité de laitage est appropriée et répond aux recommandations du GEMR-CN.
Lydia TAOUTAOU explique que le Saint Paulin est très apprécié par les enfants.
- Menu du 3/11 : céleri en 5^{ème} composante pour laisser le cake framboise spéculoos aux maternelles
- Menus des 6 et 7/11 : inversion des desserts parce qu'il y a beaucoup de préparation le lundi 6/11
- Menus des 21 et 22/11 : inversion des menus pour laisser le menu végétarien un jour de semaine comme précédemment décidé en CR
- Menu du 23/11 : velouté d'automne pour tous ; fromage fondu en 5^{ème} composante
- Menu du 4/12 : le potage sera BIO et pour tous car très apprécié des maternelles ; le petit suisse sera la 5^{ème} composante
- Menu du 18/12 : ratatouille à la place de la piperade qui n'est pas du tout appréciée par les enfants
- Menu du 19/12 : les tortis seront BIO
- Menu du 20/12 : le potage au potiron pour tous ; le saint Paulin en 5^{ème} composante.
- Le menu du repas de Noël du 21/12 n'est pas encore connu. ELIOR doit nous le communiquer prochainement.

3- Projets à venir

Semaine du goût du 9 au 13 octobre :

Thème : les 5 continents dans mon assiette.

Repas originaux proposés avec des légumes et épices.

Présentation d'un légume à l'état brut chaque jour.

Animations autour des 4 saveurs : sucré, salé, acide, amer.

Communication aux parents sur ce que mangent leurs enfants : l'API SARTOUX explique que les explications des enfants sur le menu sont souvent confuses. Demande à ce qu'une photo d'un plateau type soit prise chaque jour et communiquée par exemple, sur les réseaux sociaux.

A voir.

Qu'en est-il du projet de régie municipale pour la restauration ? Le projet est en cours.

Une étude de faisabilité a été validée par le Bureau Municipal.

MyM alerte sur le fait que la semaine d'ouverture du centre de loisirs initialement prévue du 26 au 29/12 peut être décalée à la 1^{ère} semaine de janvier 2018.

Décision validée.