



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION

29 MAI 2018

Présents :

Jérôme SIMEON (ELIOR)
Stéphanie SAMMUT CLAPIERS (ELIOR)
Camille BORIES – Conseillère Municipale en charge de la restauration municipale
Gautier DERONT BOURDIN – Adjoint au Maire délégué à l'Education et à la Jeunesse
Mylène DJEGHRIF-MARTIN – responsable service Restauration
Corinne DOMAIN – responsable cantine ILE VERTE
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire
Aurélie CATALANO – LIPEG Garbejaire
Eric MAUNOIR – API Sartoux
Nicolas SIOHAN – API Sartoux
Sara VORON – FCPE Sartoux
Nathalie FERNANDEZ – APE Ile Verte
Aurélie GUIMINEL – APE Ile Verte

Ordre du jour

- 1- Retours sur les mois passés
- 2- Présentation des projets en cours ou à venir
- 3- Examen des menus à venir
- 4- Questions diverses

1- Retours sur les mois passés

- Spicy potatoes : trop épicés pour Ile Verte et Sartoux
- Toujours les mêmes retours sur le rosbeef froid servi dans la sauce chaude pour Sartoux
⇒ Pour rappel : Monsieur Siméon explique que cette façon de servir est indispensable pour garder le côté tendre du rosbeef. Le fait de chauffer la sauce permet de tiédir la viande
- Carottes Vichy : les retours sont moyens sur Sartoux
- Nuggets sont trop mous pour Sartoux. Pour les autres écoles : 0 déchet.

Après leur visite dans les locaux, les retours de parents de Sartoux :

- Organisation du service optimale
- Propreté des locaux et de la vaisselle
- Beaucoup d'animations sur le gaspillage et autres
- Pourquoi les fruits sont jetés alors qu'ils n'ont pas été touchés ? => une fois, sorti du self, il n'y a plus de possibilité de les remettre dans le service



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS
Service Restauration-Entretien

Après leur visite dans les locaux, les retours des parents de l'Île Verte :

- Retours positifs
- Attention à l'utilisation des ciseaux pendant le service (à portée des enfants)

2-Présentation des projets en cours ou à venir

Régaler au lieu de gaspiller :

Animation organisée par ELIOR qui consiste à faire des muffins avec du pain de la veille afin d'éviter de le jeter.

Animation proposée un mercredi sur un centre de loisirs.

Communication sur les produits locaux :

Présentation des supports de communication qui seront mis en place au cours de l'année 2018-2019 à destination des enfants. Communication sur les fruits et légumes locaux.

Dragui'chef :

Projet TOP CHEF avec un dessert gagnant. La recette a été élaboré par un enfant des écoles de Draguignan. Ce dessert sera proposé au cours du mois de septembre avec une communication s'y rapportant.

3-Examen des menus à venir

Modifications apportées en pré-commission :

13/07 : salade fruits BIO pour tous/ fromage fondu 5^{ème} composante

~~23/07 : pommes noisettes à la place des frites~~

24/07 : beignets de chou fleur à la place des pommes noisette

2/08 : lasagnes au saumon à la place des lasagnes

3/08 : pizzas pour tous/mimolette 5^{ème} composante

3/09 : raviolis au tofu et camembert non BIO

14/09 : inversion pastèque du 13/09 à a place du 14. + test ratatouille BIO

24/09 : menu non végétarien : cordon beu à la place de croq'veggie

En commission :

23/07 : haricots verts au lieu de pommes noisette

24/07 : proposition de légume à suivre

21/08 : pommes rissolées

6/09 : rôti de bœuf avec sauce barbecue à la place de la sauce chaude



4-Questions diverses

- Problème des enfants qui ressortent sans rien manger ou seulement du pain :
Oui principalement les CM1-CM2 et les CP les 1ers mois de l'année où ils perdent leur repères et où ils doivent être accompagnés.
- Peut-on fixer le menu végétarien 1 jour fixe dans la semaine ?
 - ⇒ Pour le moment, rien n'est prévu dans le cahier des charges ni dans les recommandations nutritionnelles. Cette demande doit être réfléchie.
- Projet de régie agricole, pourquoi pas nous ?
 - ⇒ Valbonne a un territoire agricole important donc un projet est à l'étude. Actuellement, 7 hectares pourraient potentiellement être utilisés.
- Toujours même problème des appellations des plats : sauce colombo, sauce jambalaya..... qui ne sont pas explicites
 - ⇒ Les lexiques des sauces et potages sont disponibles sur le site VSA.
- Comment expliquer et communiquer aux enfants l'origine des plats, des ingrédients, des sauces ?
 - ⇒ Voir pour afficher un planisphère pour situer les aliments
 - ⇒ Peut-être derrière le self
 - ⇒ Voir pour associer les animateurs pour prendre le temps d'expliquer les menus
- Comment utiliser les panneaux, écriteaux ?
 - ⇒ Ils servent à banaliser la communication
 - ⇒ Peut-être coller le légume ?
 - ⇒ Voir pour associer les enfants ?
 - ⇒ Projet d'anims ?
- Qu'en est-il du repas des parents au sein des cantines ?
 - ⇒ NON, les parents sont les seuls qui peuvent déjeuner à la cantine.
 - ⇒ Les autres parents doivent s'adresser aux représentants
 - ⇒ But : renforcer le rôle des associations de parents d'élèves