



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

## COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION

25 SEPTEMBRE 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  
Lydia TAOUTAOU – responsable cantine ILE VERTE  
Suzanne TOUZEAU – FCPE Garbejaire  
Sara VORON – FCPE Sartoux  
Alexandra OLLIVE – FCPE Sartoux  
Eléna MAGLIARD – API Sartoux  
Nathalie FERNANDEZ – APE Ile Verte  
Aurélie GUIMINEL – APE Ile Verte  
Vanessa GUYON DE CHEMILLY – FCPE Daudet

### Ordre du jour

- 1- Présentation des projets en cours ou à venir
- 2- Examen des menus à venir
- 3- Questions diverses

#### 1- Présentation des projets en cours ou à venir

- Présentation en avant-première du film sur la restauration scolaire filmé à Campouns au mois de septembre sur la restauration scolaire à Valbonne.

#### - Table de tri :

Question : est-ce que les autres écoles seront aussi équipées ?

Réponse : il est encore trop tôt pour se prononcer. Dans le futur, selon les résultats, il est prévu d'équiper les autres écoles.

#### - Serviettes en tissu :

Les serviettes ont été livrées dans les écoles. Très bons retours.

Logistique importante de lavage et séchage tous les jours.

#### - Semaine du goût du 8 au 12 octobre : Mystère en cuisine.

Les parents sont volontaires et disponibles pour venir en aide aux écoles si besoin.



- **Présentation du kit de communication autour des produits locaux :**

Kit d'animation pour informer les enfants sur la provenance des produits.

Une nouvelle idée apparait : préciser la provenance des fromages par exemple. ELIOR va nous fournir des petits supports pour écrire ou détailler une info.

- **Purée maison du 19/10 :**

Présentation du processus de fabrication d'une purée Maison à l'échelle de la restauration collective avec 900kg de pommes de terre uniquement pour Valbonne.

- **Menus à thème sur le Portugal les 22 et 23/11**

- **Enquêtes convives :**

Pour les CE2-CM1 et CM2 des écoles de CAMPOUNS-SARTOUX-ILE VERTE prévues fin novembre.

La mairie va proposer un sondage adapté aux maternelles de DAUDET avec smiley rouges ou verts.

Les parents demandent pourquoi les CP-CE1 ne peuvent pas participer ?

Réponse : ils ne savent pas lire, comprendre et répondre correctement. Avec l'expérience, Monsieur Siméon explique que leurs résultats ne sont pas exploitables.

Pourquoi ne pas associer les parents d'élèves à accompagner leur enfant et répondre à la maison ?

Réponse : non, il est important que les retours soient faits dans l'immédiateté.

Pourquoi ne pas demander aux parents représentants de l'aide pour accompagner les enfants pendant la pause méridienne ?

Réponse : pourquoi pas. A préparer avec les responsables périscolaires.

- **Présentation de Dragui'Chef du 14/09 :**

Projet de la ville de Draguignan. ELIOR a souhaité nous faire bénéficier de la recette du gagnant du concours de cuisine Dragui'Chef : la pana cotta aux abricots.

Beaucoup de travail de préparation pour la cuisine centrale.

Le résultat est assez mitigé. Les enfants n'ont pas apprécié le dessert. Trop nouveau ? Lors d'un renouvellement, il nous faudra accompagner d'une information cette dégustation.

- **Application Bon App' :**

Application d'ELIOR qui permet l'accès aux menus.

2-Examen des menus à venir
----------------------------

**Modifications apportées en pré-commission :**

25/10 : mettre l'endive en 5<sup>ème</sup> composante et laisser le chou à la vanille pour tous.

26/10 : préciser que la carbonara soit bien servie à part

2/11 : compote en 5<sup>ème</sup> composante

12/11 : friand au fromage à la place de la viande

15/11 : potage pour tous – petit moulé 5<sup>ème</sup> composante



VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS  
Service Restauration-Entretien

Pas de retours pendant la commission.

#### 4-Questions diverses

- **Petite et grande faim :**

Il semblerait qu'à Garbejaire la possibilité de demander d'être plus ou moins servi selon la faim ne soit pas vraiment instaurée et comprise par les enfants.

Les enfants n'osent pas demander. Ils n'osent pas se relever pour se resservir.

⇒ Il faut clarifier la communication.

- **Goûters à Sartoux :**

Les retours sont : on ne peut pas se resservir. Il n'y en a pas assez en quantité.

Monsieur DERONT BOURDIN précise qu'il s'agit d'une collation et donc d'une portion.

Mylène DJEGHRIF-MARTIN présente les menus des goûters et les contraintes : proposer suffisamment de variétés qui plaisent à tous tout en restant sur des produits sains, sans huile de palme, pas trop sucrés, fruits et laitages BIO....

1 seul goûter est proposé par jour avec possibilité d'avoir en plus, du pain, du fromage, des fruits restants du midi quand cela est possible.

Mylène MARTIN explique que la collectivité est preneur de toutes les bonnes idées en propositions de goûters pour amener plus de variétés.

- Fruit à la récré :

Question APE : pour quoi ne pas proposer un fruit à la récré ?

Réponse : il n'y a pas de projet pour le moment. C'est à travailler.

Pour certains parents, c'est dangereux de courir et de manger en même temps.

Certains parents et enseignants y seraient favorables, d'autres totalement opposés.