



## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION**

**15 JANVIER 2019**

### Ordre du jour

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

Camille BORIES signale que les parents des établissements Petite Enfance seront présents à partir de la prochaine commission.

Présentation de Corinne DAVIET, directrice des Multi-Accueil Jardin d'enfants et Village.

### 1-Questions diverses

#### **Sondage Ile Verte :**

Les représentants des parents d'élèves de l'Ile Verte ont procédé à un sondage sur la cantine auprès des parents.

- 100 réponses sur 330 enfants scolarisés.
- Il y a beaucoup de retours négatifs sur le pain.
- Beaucoup de retours également sur les plats en sauce qui ne sont pas appréciés. Réponse : c'est le principe de la liaison froide.
- Problème du Rab : comment procède-t-on dans toutes les écoles ? Retour à faire pour la prochaine commission.
- Retours sur la ratatouille BIO : pas appréciée.
- Problème lors du goûter : quand il y a du lait, les enfants disent qu'ils ne peuvent pas boire de l'eau.  
Réponse de Corinne : les brocs sont posés tous les jours sur les tables à chaque goûter.
- Les yaourts nature sont sucrés à l'avance par les agents en maternelle ? Oui, pour gagner du temps. Corinne souligne que les enfants ont tendance à en demander davantage encore. Aucun enfant ne demande à avoir un yaourt non sucré.  
Demande à ne plus le faire. Et faire les retours une fois mis en place.
- Problème de saleté du réfectoire maternelle entre les 2 services : oui, il y a beaucoup de papiers et nourriture par terre. Les agents accompagnent chaque jour les enfants afin qu'ils respectent les locaux et la nourriture mais le travail est long et fastidieux. Il n'est pas possible en matière d'hygiène de balayer entre les 2 services.

#### **Visites des restaurants par les représentants de Campouns-Daudet :**

- menus des 19/10 et 22/11 très appréciés.
- cf rapport visite du 19/10.



**Projet serviettes en tissu pour les élémentaires :**

- les représentants de parents d'élèves de Sartoux demandent si la collectivité peut mettre en place les serviettes en tissu pour les élémentaires comme cela a été fait pour les maternelles depuis septembre 2018.  
Réponse de Camille Bories : à ce jour et avec les moyens actuels, il nous est impossible d'organiser le lavage quotidien des serviettes nécessaires pour tous les enfants d'une école. La proposition est faite de gérer en autonomie par les enfants et les parents s'ils le souhaitent.

2- Présentation des projets en cours ou à venir

- **Diaporama ELIOR** : présentation des animations passées et à venir : sur la semaine du goût, le menu à thème Portugal, le repas de Noël, la brioche des rois. Les animations à venir : Régaler plutôt que Gaspiller, les Légumes à l'état brut, Menu à thème Tout est rond, tout est bon.
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** :  
Suite à l'installation de la table de tri de déchets avec pesée intégrée, la responsable cantine fait un gros travail de vérifier et noter chaque jour le grammage livré et/ou recommandé suite au contrôle de livraison et selon les recommandations nutritionnelles du GEMR-CN.  
En fin de service, les agents font le relevé des chiffres sur la table de pesée pour chaque composante du repas pour les restes à l'assiette et pèsent les non servis à part.  
En fin de mois, les résultats sont répertoriés sur un tableau récap.  
Tout ce travail nous permet de pouvoir exploiter les 1ers résultats et de déterminer un grammage moyen de déchet par jour et par enfant.  
Ainsi, nous sommes passés de 114g lors de la phase de diagnostic en mars 2017 à 108g au cours du mois de décembre 2018.
- **Les enquêtes convives sur le repas du 28/11** :  
En maternelle, organisée par la mairie, sur 423 enfants interrogés : 79% aiment le repas, 21% n'aiment pas le repas ou une partie du repas.  
Nous allons renouveler ces petits sondages régulièrement afin d'avoir des retours sur les menus proposés aux enfants en maternelle, qui en général, mangent très bien.  
Les retours de l'enquête convives mise en place par ELIOR pour les élémentaires sur ce même menu du 28/11 seront présentés à la prochaine commission ; les résultats n'étant pas encore parvenus à ELIOR.
- **Les goûters du périscolaire** :  
De septembre à décembre :  
54 jours  
16 propositions de goûters différentes  
Les goûters le plus servis : pain BIO et fromage BIO (11 fois),  
pain BIO et chocolat tablette noir ou au lait (8 fois),  
les gâteaux maison (6 fois),  
les viennoiseries du boulanger (5 fois),  
les laitages (5 fois)  
2 nouvelles propositions : pain d'épices (2 fois) et fruits secs en complément compote (1 fois)

3- Examen des menus à venir



**Modifications apportées en pré-commission :**

1/02 : manque 1 BIO  
5/02 : beignet chou fleur à la place de ratatouille – yaourt nature + sucre et fruit Bio pour remplacer le manquant du 1/02  
13/02 : Axoa (sous réserve selon les retours)  
25/02 : brie à la place de petit suisse au fruit  
26/02 : petit suisse à la place de brie  
27/02 : yaourt + sucre  
28/02 : manque 1 BIO ( ajout des pommes de terre BIO)  
5/03 : nuggets poisson au lieu de cordon bleu  
6/03 ET 7/03 : inversion laitage  
5/03 et 8/03 : inversion fromages  
12/03 : yaourt nature + sucre  
14/03 : tomate (pas de saison) remplacée par macédoine  
21/03 : petit roulé nature 5<sup>ème</sup> composante  
22/03 : pâté de campagne 5<sup>ème</sup> composante  
27/03 : saint paulin 5<sup>ème</sup> composante  
1/04 : éclair pour tous – yaourt 5<sup>ème</sup> composante  
2/04 : steak et purée au lieu de hachis parmentier  
5/04 : ratatouille ?? en attente retours  
11/04 : yaourt + sucre  
29/04 : yaourt + sucre  
30/04 : céleri rémoulade au lieu de mayonnaise curry  
30/04 et 2/05 : inversion fromages  
2/05 : emmental 5<sup>ème</sup> composante + cake pour tous

**Remarques des parents de Campouns :**

- les soupes et potages sont une valeur sûre
- certains menus ne tiennent pas assez au corps type entrée crudités + légumes en plat.  
Réponse Camille Bories : on se nourrit pour avoir les nutriments nécessaires pas pour se remplir.
- demande pour que soit proposé du thon pendant les semaines scolaires et pas seulement pendant les vacances.

Menu du 5/03 : poisson à la place du cordon bleu

Menu du 14/03 : tomate (pas de saison) remplacée par macédoine