



Compte rendu de la commission extra-municipale restauration Réunion du 26 avril 2016

Présents : Pascale VIROT adjointe au Maire ; Foudil HAMMAR employé communal / Référent administratif du suivi du marché de restauration collective.

Mme Christelle MONIER ; Mme. Laurence BARALDI ; M. Sébastien PAGNIER ; M. Mathieu LE LAY ; parents d'élèves membres de la commission restauration.

Mme. Christine CLEMENT responsable qualité à Vercors Restauration.

3 élèves.

1. **Avis des enfants et évaluations des repas servis :**

Les enfants sont satisfaits des repas servis à la cantine et, de manière générale, ils trouvent que les menus sont variés. Un élève a souligné qu'il aimerait que les spaghettis à la bolognaise soient proposés plus souvent !! En complément, ci-dessous les remarques sur les menus présentés et évalués.

- Repas du lundi 1^{er} février : « macédoine de légumes trop salée ».
- Repas bio du 18 mars « remplacement des œufs durs bio par une macédoine bio », en raison d'un problème d'approvisionnement.
- Repas du jeudi 31 mars « boulettes d'agneau à l'orientale, manque de sauce ».

2. **Animation autour des légumes et repas à la cantine :**

Les membres de la commission ont rediscuté de l'animation évoquée lors de la précédente réunion et il a été décidé de retenir le thème des légumes. Une animation a été validée et programmée pour le mardi 26 mai : quatre légumes crus, sauces cocktail et fromage ciboulettes seront servis. La préparation sera assurée par une animatrice de Vercors Restauration, trois parents membre de la commission et quelques enfants du second service.

3. **Discussions sur la restauration pour 2016-2017**

Les échanges sur la qualité et la diversité des repas se sont avérés positifs, les membres de la commission sont favorables pour une reconduction du marché de restauration pour l'année scolaire 2016-2017.

4. **Rappel des grands principes inscrits dans le cahier des charges actuel :**

Suite à la présentation des exigences inscrites dans le cahier des charges actuel, la commission a souhaité introduire dans ce compte rendu, les spécificités de la restauration scolaire à Herbeys :

- Conditionnement des repas dans les gastronomes pour les élèves et les enseignants.
- Laitage et/ou fromage bio tous les jours pour les enfants et les enseignants.
- Deux fois par mois, un repas entièrement bio pour les enfants et les enseignants.
- Repas alternatifs, deux fois par mois, la viande est remplacée par des protéines végétales issues de l'agriculture biologique.
- Deux fois par mois durant la période hivernale, potage à base de légumes frais.
- Repas améliorés et menus à thèmes.

5. Echanges divers :

- A l'automne 2016, les parents membres de la commission souhaitent participer au travail d'élaboration du cahier des charges de 2017-2018.
- Informations sur le projet de construction d'une cantine scolaire et de la réunion publique du vendredi 29/04/2016.

- les parents ont réitéré leur demande pour la réduction du prix du repas ou l'application d'un tarif spécial pour enfants victimes d'allergie sévères ne pouvant pas manger les repas de la cantine. Il ressort des échanges que, du moment que les enfants sont pris en charge pendant la pose méridienne pour déjeuner, le tarif est une prestation globale de prise en charge, qui ne peut être segmentée. La surveillance supplémentaire et la prise en charge que suppose l'encadrement de ces enfants ne sont pas facturées (ce qui est le cas dans d'autres communes). De ce fait, les réductions ne peuvent pas être appliquées.

Merci à tous, et en particulier aux enfants pour leur participation

Prochaine réunion, après la rentrée scolaire de septembre 2016.