

Présents :

Mairie : Pascale VIROT adjointe au Maire à l'enfance, aux affaires scolaires et périscolaires ; M. Foudil HAMMAR employé communal / Référent administratif du suivi du marché de restauration collective.

API Restauration : M. Éric CARNEZ Directeur régional, GABOREAU Philippe suivi client, Carine CHOLLIER Directrice Adjointe, Margaux CORTES diététicienne.

Parents délégués : Bettina FOUBERT, Aurore PAPALIA, Ludovic BART.

Trois enfants du primaire.

1. Présentation de la commission et explications des objectifs :

Ce sont des réunions d'échanges avec les acteurs de la restauration collective ayant pour objectifs, le suivi de la qualité et de la diversité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Avis des enfants sur les repas servis :

Les repas proposés sont appréciés par les enfants à l'exception des courgettes à la crème.

Un enfant a ajouté qu'il aime les nouveaux repas, son camarade nous a indiqué que les repas d'avant avaient plus de goût.

3. Présentation des menus servis sur trois semaines :

D'après les évaluations des menus réalisés à la cantine, les repas ont été appréciés sauf les denrées suivantes :

- Purée de pois cassés servie le jeudi 28/09
- Purée de carottes servie le lundi 13/11
- Potatoes servies le vendredi 17/11 (manque de cuisson)

4. Elaboration des menus et approvisionnement des denrées :

Mme Cortes, diététicienne, nous a indiqué que l'élaboration des menus se fait en commission interne avec la participation du chef de production. Les menus sont confectionnés en conformité avec les recommandations du GEMRCN, et selon les spécificités des clients.

En termes d'approvisionnement des denrées, M. CARNEZ, Directeur de API restauration, a souligné que la société ne se fournit pas auprès des centrales d'achats, mais privilégie l'achat de produits frais en circuits courts, il a ajouté que la cuisine centrale de Domène possède une légumerie.

En réponse à la question d'un parent sur la fréquence des crudités servies à Herbeys, nous avons informé les participants que nous avons exigé auprès du prestataire, de servir en entrée, trois crudités par semaine. Ce choix permet aux enfants de manger davantage des légumes frais.

5. Echanges divers :

- Il est convenu de programmer avec API restauration des animations à la cantine, la première est prévue en décembre.
- Un repas à la cantine avec quelques parents délégués est à programmer.
- Proposition par API Restauration de visiter la cuisine centrale de Domène.