

Compte-rendu de la commission restauration du 13 juin 2019 – 18h30 – en mairie

Présents : Margaux CORTES, représentants d'API Restauration
Françoise FONTANA, Pascale VIROT, Foudil HAMMAR, mairie d'HERBEYS
Aurore PAPALIA, Bettina FOUBERT, représentants des parents d'élèves
Un élève de CMI

Excusé : Cédric GUYOT, Directeur d'API Restauration

Objectif de la réunion :

Point sur la qualité des repas, des menus
Point sur le déroulement de la pause méridienne



En préambule et tout au long de la réunion, nous prenons en compte le retour des enfants sur les menus et le déroulement de la pause méridienne et échangeons avec le prestataire sur les différents sujets.

Ordre du jour :

1/ Qualité des repas servis :

- Frites pas assez cuites. A remplacer par les potatoes ou pommes de terre sautées,
- Sauce des légumes parfois trop piquante
- Jambon froid pas bon.
- Certaines viandes sont trop grasses et trop dures. Pour le poisson, il faut Privilégier le colin plutôt que le Hoki.
- Les gâteaux du chef sont très appréciés.
- Les trois crudités par semaines sont appréciées, mais la sauce maison est forte (un peu piquante).
- Trois repas pique-nique sont programmés en juin et juillet.
- Pastèque servie le 13/06, très bonne.
- En remplacement du sucre, il est demandé à API de proposer de la confiture avec les yaourts nature.
- Les parents ont souhaité que certains produits frais soient redistribués en garderie. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, le stockage en dehors des repas de midi n'est pas autorisé.
- Demande des parents pour augmenter le nombre de repas sans viande. Sujet à aborder lors de l'élaboration du futur cahier des charges. Actuellement 2 repas par mois sans viandes sont servis aux enfants. En termes de bio, deux repas entièrement bio par mois, et tous les jours du pain bio et fromages/laitages bio.
- Les parents souhaitent connaître la provenance des produits notamment la viande et le poisson. API Restauration fournira les informations

2/ Déroulement de la pause méridienne

- La distribution des entrées par les enfants se passent très bien.
- Les enfants participent à la mise de la table en début de repas.
- Idée à tester : inviter des personnes âgées à participer aux repas des enfants. Au début, une fois par semaine ou par mois.



3/Echanges divers :

- Une animation sur la fabrication des smoothies est programmée à la cantine le 21 juin, les deux parents présents proposent d'y participer et de déjeuner avec les enfants.
- Elaboration du futur cahier des charges à compter de février 2020
- Pour l'évaluation des menus par les enfants, un classeur leur sera mis à disposition avec les menus et des feuilles blanches. Les remarques des enfants seront abordées à chaque commission restauration.