



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

Commission restauration Compte Rendu du 14 Décembre 2020

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

- Responsable restauration : M. GUICHET (RESP. RESTAURATION EHPAD)
- Parents Elus : Mme WINTERSDORFF Mr HERON
- Personnel Mairie : Mme PUJOL (cantine) – Mme BAZZO (cantine) –
- Ecole : Mme PROENCA (Directrice école Maternelle)
- ALAE : Mme MARTINET (Directrice ALAE Ste Foy)
- Elus Mairie : Mr NOUIS – Mr DELCOUDERC

Excusées : Mme RAGOT (directrice élémentaire)

Copie : F. VIVES – AFPEL – écoles – Mme RAGOT – Mme PROENCA

AGENDA ET ORDRE DU JOUR

1 – RETOUR SUR LES APPRECIATIONS DE LA RENTREE SUR LA RESTAURATION

2 – REVUE DES FUTURS MENUS

CONCLUSION



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

1 – RETOUR SUR LES APPRECIATIONS DE LA RENTREE SUR LA RESTAURATION

Retour sur la période passée :

- Mme PROENCA demande s'il est possible de proposer sur la garniture un mixte féculent/légume (exemple des pommes de terre en même temps que des carottes). Bon retour en général, la directrice signale que le « Loup qui voyage » arrive en CHINE sur la dernière semaine de Janvier (Le chef de cuisine proposera un menu adapté à ce voyage sur la même période). Retour des enfants : proposer + de lasagnes, quiches, spaghettis bolognaise
- Mme MARTINET souligne un ensemble satisfaisant, les bananes au chocolat très appréciées, attention de ne pas mettre trop de poulet, les crêpes aux champignons n'ont pas eu le succès attendu. Les enfants souhaitent d'avantage de lasagnes, épinard, salade verte au croûton et fromage. Les soupes sont très appréciées.
- Mme PUJOL et Mme BAZZO en charge de la restauration soulignent la qualité de l'ensemble de la prestation, les escalopes de porc provençales « un délice » ainsi que le sauté de porc au caramel « extra ». Ne pas renouveler le saucisson à l'ail avec du poisson et des brocolis, même remarque sur les crêpes au champignon, ainsi difficulté d'appréciation sur le gratin de courgette et la salade de lentille. Rectifier la quantité sur les nuggets.
- Mme WINTERSDORFF et Mr HERON, représentants des parents d'élèves, font remarquer la nécessité de mettre en avant le « fait maison » sur la trame des menus affichés afin de mettre en valeur le travail du cuisinier, ainsi que le respect sur le positionnement des repas végétariens. Ils participeront à un service de restauration avec Mr NOUIS le 21 Janvier.
- Le nouveau Chef de cuisine a réalisé sur la dernière période un service d'hamburger maison avec viande locale et pain buns de la boulangerie. Il nous informe utiliser des légumes frais et très peu de surgelés et que les préparations sont au maximum faites maison, cela sera signalé sur les futurs menus.
- L'ensemble de la commission souhaite refaire une lecture du règlement de la restauration avant la fin de l'année scolaire

2 – REVUE DES FUTURS MENUS

- Sem du 04 Janvier :
 - Lundi : remplacer betterave par salade de pâtes
 - Jeudi : suppression salade de tomate, ajout salade verte, yaourt et service de la galette des rois du boulanger du village
 - Vendredi : suppression liégeois et service de pommes golden

- Sem du 11 Janvier :

- Mercredi : remplacement carotte râpée par quiche au fromage
- Vendredi : ajout de pomme de terre avec les haricots verts, gâteau au chocolat à la place de l'edam

- Sem du 18 Janvier :

- Mardi : bouquet de brocolis remplacé par purée de brocolis et ajout de chocolat avec la banane

- Sem du 25 Janvier :

- Lundi : salade verte au lieu de crêpe et kiwi au lieu de pomme bicolore
- Mardi : crêpe au fromage et tarte aux pommes au lieu de tarte au flan maison
- Jeudi : gratin dauphinois à la place de risotto aux poireaux safranés
- Vendredi : ajout de pdt avec les légumes et pomme bicolore à la place du kiwi

- Sem du 01 Février :

- Mardi : Menu du « Loup qui voyage » en CHINE
- Vendredi : petits pois à la place de ragoût de légumes d'hiver

Fin de la réunion 18h15

La prochaine Commission restauration se tiendra le mardi 02 Février 2021 à 17 h

