



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

Commission cantine Compte Rendu du 02 Février 2021

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

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

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

AGENDA ET ORDRE DU JOUR

1 – INFORMATION SUR LA NOUVELLE TARIFICATION

2 – RETOUR SUR LES APPRECIATIONS SUR LA RESTAURATION

3 – REVUE DES FUTURS MENUS (MODIFICATIONS APPORTEES A LA TRAME DE BASE)

4 – CONCLUSION



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

1 – INFORMATION SUR LA NOUVELLE TARIFICATION

Un complément d'information est fait ce jour sur la tarification, la Mairie achète au prestataire un repas à un tarif, celui-ci a augmenté de 23%. Cependant personne ne subit cette augmentation à cette hauteur. Les repas payés par les familles n'avaient pas augmenté depuis trois ans. La Mairie a mis en place la cantine à 1 euro pour 4 tranches sur 6 des QF CAF (dispositif à vocation sociale). Le tarif des deux dernières tranches est majoré de 10%. La Mairie prend en charge le delta.

2 – RETOUR SUR LES APPRECIATIONS SUR LA RESTAURATION

Retour sur la période passée :

- Mme RAGOT rapporte la demande des enfants de retrouver dans les menus plus de fréquence des services de viande, de légumes et de fromage. Point de vigilance sur les plats en sauce (parfois trop de sauce, parfois trop sec)
- Mme PROENCA évoque la mise en place de l'identification sur les menus appréciable, que les repas sont appréciés, soupe aux choux-fleurs très bonne, favoriser les viandes non reconstituées.
- Mme MARTINET : Relève un point sur la praticité des plats par rapport au protocole sanitaire (découpe du poulet long), les plats en sauce ont parfois trop de sauce. Les boulettes de viande ont été très appréciées, passer à 3 boulettes pour les Mater et 4 pour les ELEM tout en sachant que le chef met toujours du supplément, les calamars et les frites très savoureux. La salade (salade fraîche maison) aussi victime de son succès, voir à augmenter les portions. Les repas végétariens sont diversement appréciés, lasagne épinard chèvre moyennement, gratin dauphinois impeccable, œuf mimosa aussi, chili sin carne moyen. Il en ressort qu'il est souhaitable de séparer les légumes du féculent sur ces plats. Brandade moyennement appréciée. Mettre la macédoine plutôt en mayonnaise qu'en vinaigrette. Spaghettis bolognaise extra. Idée des enfants TIRAMISU, ILES FLOTTANTES, BANANE CHOCOLAT.
- Mme PUJOL et Mme BAZZO en charge de la restauration trouvent une belle qualité dans la prestation du chef de cuisine et un peu d'appréhension sur les repas végétariens
- Mme WINTERSDORFF, les retours sont peu nombreux et sporadiques.

3 – REVUE DES FUTURS MENUS (MODIFICATIONS APPORTEES A LA TRAME DE BASE)

- Sem du 01 MARS :
 - Mercredi : mettre dominante de maïs par rapport à la betterave

- Jeudi : rajouter un yaourt nature
- Vendredi : mettre beignet aux pommes comme dessert
- Sem du 08 MARS :
 - Mardi: remplacer cuisse de poulet par escalope pour faciliter le service
 - Mercredi : mettre taboulé en entrée et rôti de veau en suivant
 - Jeudi : en dessert pomme golden
 - Vendredi : rajouter pdt avec le mélange de légumes et en dessert crème dessert caramel
- Sem du 15 MARS :
 - Lundi : haricots beurres en légume et semoule au lait en dessert
 - Mardi : chipolatas au lieu de saucisse fumée
 - Mercredi : cocktail de fruit en dessert
 - Vendredi : flageolets en légumes et poire en dessert
- Sem du 22 MARS :
 - Lundi : semoule et légumes couscous, pommes bicolores en dessert
 - Mardi : yaourt en dessert
 - Jeudi : Menu brésilien à venir avec tarte ananas en dessert (pour suivre le loup qui voyage)
 - Vendredi : remplacer semoule par coquillettes
- Sem du 29 Mars :
 - Lundi : remplacer sauté de dinde par calamars à la romaine et banane par poire
 - Jeudi : rajouter du riz en accompagnement des haricots verts, en dessert fromage blanc

4 – CONCLUSION

Fin de réunion 17h40

Prochaine réunion à définir à la rentrée

