



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

Commission restauration Compte Rendu du 12 Octobre 2021

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

- Responsable restauration : Mme HOUPIE et Mr CATANESE (RESP. RESTAURATION EHPAD)
- Parents Elus : Mme WINTERSDORFF
- Personnel Mairie : Mme PUJOL (cantine) – Mme OLIVIER (ATSEM)
- Ecole : Mme PROENCA (Directrice Maternelle) – Mme RAGOT (Directrice Élémentaire)
- ALAE : Mme MARTINET (Directrice ALAE Ste Foy)
- Elus Mairie : Mr NOUIS, Mr DELCOUDERC

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

AGENDA ET ORDRE DU JOUR

1 – RETOUR DU DEBUT D'ANNEE SCOLAIRE SUR LA RESTAURATION

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

3 – TEXTE DE LA LOI EGALIM



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

1 – RETOUR DU DEBUT D'ANNEE SCOLAIRE SUR LA RESTAURATION

Arrivée de le 13 Septembre d'une nouvelle responsable de cuisine à l'EHPAD. Prise de fonction avec diverses péripéties.

- Mr DELCOUDERC évoque le fait que ce début d'année scolaire au niveau de la restauration ne correspond pas aux attentes. Il est constaté des retours d'insatisfactions des enfants et des parents. La commune souhaite que le prestataire se serve des observations faites afin de satisfaire tout le monde aussi bien au niveau **qualitatif** que **quantitatif**. L'objectif de cette commission est de repartir sur de bons rails au travers des remarques qui seront évoquées par les participants.
- Mme PUJOL remonte le fait que sur un service les enfants n'ont pas tous eu la même viande et parfois les desserts aussi ne sont pas les mêmes. Des parents mettent leurs enfants à la restauration sans les inscrire ce qui cause des problématiques de portions car l'effectif commandé ne les intègre pas. Ces parents sembleraient ne pas savoir utiliser le portail ou ne pas inscrire les enfants. **Il est rappelé au prestataire de fournir un même repas pour tous les enfants.** Tout changement doit être signalé bien en amont et pour l'ensemble des enfants car la liste des allergènes pourrait changer.
- Mme PROENCA remonte que les plats sont bons et félicite la cuisinière. Un + sur les goûts et les saveurs. Attention aux épices.
- Mme WINTERSDORFF signale d'être vigilant sur l'utilisation des épices et qu'en début d'année les menus n'étaient pas équilibrés. Sur le **repas végétarien** qui est une obligation réglementaire suite à la **loi EGALIM** (conf. Document en pièce jointe), un effort doit être mené pour diminuer les produits tout prêts et privilégier le fait maison. Ne pas toujours mettre ce menu le même jour et varier le jour de la pâtisserie. Pour les sans viande faire attention le jour du plat unique pour que ces enfants puissent avoir l'apport calorifique nécessaire.
- Mme RAGOT insiste sur l'importance de suivre le menu car il y a des enfants avec des PAI. **Il est rappelé au prestataire de suivre les menus établis.** Mme RAGOT indique la nécessité et le besoin de formation du personnel de restauration pour mieux appréhender les situations dues aux divers PAI sur le temps de la restauration et l'identification des élèves concernés. Une réunion en début d'année scolaire sur le sujet serait pertinente. **Une demande a été transmise au DGS dans ce sens.**
- Mme MARTINET remonte que les enfants n'aiment pas les crustacés dans les sauces, que parfois les quantités lui paraissent justes quand les enfants aiment le plat, qu'il y a trop de fromage et attention aux épices. Même constat sur la disparité de produits sur un même service. Ne plus mettre de choux de Bruxelles et pas trop de champignon. **Il est rappelé au prestataire de fournir un même repas pour tous les enfants et en quantité suffisante.**

- Mme OLIVIER a de bon retour sur la nouvelle organisation mise en place par Mme HOUPIE sur l'identification des plats par classe et que le velouté de champignon, pas apprécié par les élémentaires, a été apprécié par les maternelles.

L'ensemble des remarques faites serviront à l'analyse de la prestation et à ce que le prestataire rectifie la situation. La démarche est déjà en cours, Mme PUJOL et Mme HOUPIE échangent quotidiennement afin qu'il n'y ait pas de dysfonctionnement.

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

Sem du 08 NOVEMBRE :

- Mardi : inversion des salades avec le Mercredi (salade d'endive et salade verte aux champignons)
- Jeudi : changer les falafels qui ne sont pas appréciés et inverser avec le vendredi tarte fine aux pommes et l'orange

- Sem du 15 NOVEMBRE :

- Mardi : changer velouté de champignon par potage de légumes
- Inverser le menu du vendredi avec celui de Jeudi

- Sem du 22 NOVEMBRE :

- Jeudi : Retire galette aux céréales et mettre une lasagne de potiron maison avec de la salade. Rajouter un yaourt avant la salade de fruit maison.

- Sem du 29 NOVEMBRE :

- Mardi : mettre taboulé/filet d lieu sauce citron/purée de brocolis maison/tarte aux pommes normande
- Mercredi : mettre carotte râpée en salade
- Jeudi : mettre œuf dur en entrée
- Vendredi mettre soupe de potiron et en dessert compote pomme pêche

Fin de réunion 18h30

Prochaine réunion à définir à la rentrée

3 – TEXTE DE LA LOI EGALIM

APPLICATION DE LA LOI EGALIM

1 MENU VEGETARIEN PAR SEMAINE

Chers parents,

Les états généraux de l'alimentation (EGalim) se sont réunis en 2017. A l'issue de cette assemblée réunissant toutes les parties prenantes du secteur alimentaire, des lois ont été votées.

C'est dans ce cadre qu'à compter du **1^{er} novembre 2019**, nous proposerons à vos enfants **un menu végétarien par semaine** afin de répondre aux obligations légales. Cette mesure fait l'objet d'un test sur **2 ans**.

Un menu végétarien est composé d'un plat dont la viande ou le poisson a été remplacé par des œufs, des produits laitiers ou des aliments apportant des protéines végétales.

Pour obtenir une qualité de protéines végétales **équivalente** à celle de la viande, le plat doit associer des céréales (riz, blé, maïs) et des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges).

Chez Elios, nos menus garantissent une quantité de matières grasses limitée et un apport **d'au moins 10g de protéines** adapté aux besoins nutritionnels des enfants.

Dans une démarche de découverte du goût et des saveurs, nos recettes ont été préalablement validées par les enfants lors de tests culinaires sur site.

Ces repas végétariens seront représentés dans nos menus par ce logo

LE JOUR DU 



« L'alimentation des enfants en restauration scolaire répond à des recommandations strictes. Il ne faut donc pas supprimer la viande de tous ses repas. Ainsi, les jours du repas végétarien, nous vous

recommandons de proposer de la viande ou du poisson au dîner afin de garantir un bon apport en fer. »



Pour mieux comprendre ce qu'est un plat végétarien

<https://www.youtube.com/watch?v=N4BtVHyn1X4>

