



Mairie de Sainte-Foy-de-Peyrolières

Commission cantine Compte Rendu du 30 Novembre 2021

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

- Responsable restauration : Mme HOUPIE (RESP. RESTAURATION EHPAD)
- Parents Elus : Mme IAREMENKO
- Personnel Mairie : Mme PUJOL (cantine)
- Ecole : Mme PROENCA (Directrice Maternelle) – Mme RAGOT **excusée** (Directrice Elémentaire)
- 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 SUR LES MENUS ECOULES

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



1 – RETOUR SUR LES MENUS ECOULES

- Mme MARTINET remonte que sur les trois premières semaines la brandade avait trop d'ail (**demande de diminution**), un problème de cuisson sur un gâteau au yaourt (**vigilance à avoir**), que sur un service les pâtes avaient trop d'ail (**demande de garder les pâtes nature**), que le poulet à l'estragon a été un **succès** ainsi que la poêlée de potiron. Les futures remarques seront transmises à la cheffe chaque fin de semaine si besoin.

La palette de porc à la diable avait trop de moutarde, un peu trop de poivre dans le gratin de choux fleur. (**demande de supprimer le poivre non apprécié**)

Les quantités étaient suffisantes sur les trois premières semaines, une soupe de potiron a été remplacée par une soupe à la courgette. (**Problème de livraison**)

Les enfants souhaitent davantage de salade. Sur le service de sauté de dinde et pâtes, les portions semblaient justes. La lasagne aux épinards n'a pas été appréciée et deux fois des épinards sur des services proches. Augmenter les portions de semoule, la purée de brocolis fut très appréciée.

- Mme PUJOL signale que la répartition des portions est très bien réalisée par le prestataire (bacs identifiés par classe), que le personnel se trompe parfois ce qui engendre des dysfonctionnements (**des indicateurs de couleur renforceront l'identification**). Il sera mis en place **une assiette témoin** pour que les agents puissent se rendre compte de la **portion à servir** afin de résoudre ce point.
- Mme PROENCA remonte la difficulté sur le service de l'ananas frais (**organisation à modifier**).
- Mme IAREMENKO de l'AFPEL énonce les remarques des parents d'élèves qui lui ont été remontées (aucune du côté de la maternelle), remarques sur les quantités, redites sur les épinards, pas assez de temps pour manger (il a été démontré que les enfants ont en moyenne 30 à 35 minutes), une enquête sur le gaspillage serait souhaitable (Mme MARTINET proposera une action). Remarque sur la quantité trop importante d'épices, et une remarque sur des croque-monsieurs (remarque sans fondement et erronée)
- Mme HOUPIE (la cheffe) évoque les difficultés qu'elle a pu rencontrer sur cette période avec les diverses annulations de repas, réajustement d'effectifs (**COVID, absence et grèves**) et problèmes de fournisseurs qui ont pu engendrer quelques changements (rares) tout en privilégiant un service uniforme pour l'ensemble des enfants. Mme HOUPIE signale qu'elle s'adapte aux situations et qu'en retour on ne lui remonte que les points négatifs. Sur les menus il sera **signalé** les produits BIO, que la politique d'ELIOR était l'utilisation de

produit locaux et légumes de saison ainsi que le repas végétarien comme décrit dans la loi EGALIM. Le repas de Noël sera composé d'une mousse de canard, suivi d'un fondant de poulet aux cèpes et bolets avec des pommes crousti et pour finir un sapin aux deux chocolats et une clémentine. Un **Père NOEL** en chocolat sera **offert** aux enfants.

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

Sem du 03 JANVIER :

- Lundi : en entrée pâté de campagne et suppression du brie
- Mercredi : taboulé à la place des crêpes
- Vendredi : soupe en entrée et yaourt nature à la place des petits suisses

Sem du 10 JANVIER :

- Lundi : colin pané et en dessert clémentine
- Mercredi : salade verte mimolette et kiwi en dessert
- Jeudi : soupe en entrée et gâteaux au citron en dessert
- Vendredi : endive en entrée

Sem du 17 JANVIER :

- Lundi : en plat tartiflette suivi d'un yaourt nature et fruit frais
- Mardi : camembert bio à la place des fruits frais
- Jeudi : beignet aux pommes en dessert
- Vendredi : lentille vinaigrette en entrée et clémentine en dessert

Fin de réunion 18h45

Prochaine réunion à définir à la rentrée



