



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

Commission cantine Compte Rendu du 15 Novembre 2012

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

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

Début 17h – Fin 18h45

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)



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

1 – RETOUR SUR LES MENUS ECOULES

Le contexte de cette rentrée de Janvier n'a pas aidé à pouvoir évoluer dans une situation stable pour l'ensemble des acteurs de la vie scolaire de nos enfants.

Les directrices des écoles ont subi des situations complexes à gérer : les protocoles variants, les absences des maîtres, les cas des enfants malades, les cas contacts et le contrôle des documents nécessaires à la réintégration en classe des élèves compliquant grandement la gestion globale.

Sur l'ALAE, idem pour la directrice avec les protocoles, les absences de personnel et le contrôle des documents et les grèves.

Sans oublier les parents qui ont subi le même sort : récupération des enfants à des moments non voulus, garde d'enfant, grève.....

Le personnel communal a dû aussi s'adapter aux différents protocoles, aux absences des collègues ou des enseignants causant des annulations de repas, des modifications d'effectifs sur certains jours, la refacturation....

Un sens de l'adaptation de l'ensemble de ces acteurs que nous saluons.

Donc imaginer la vie du cuisinier qui lui doit selon les absences des enseignants, les absences des différents personnels, des réajustements des effectifs impromptus, la gestion des commandes passées plusieurs jours à l'avance, les difficultés de rectification permanente.

Je vous invite à prendre un peu de recul et à vous mettre en situation.

Ce contexte ne remet pas en cause la qualité des repas qui doivent être servis à nos enfants mais peut sur cette période expliquer certains changements qui ne furent pas nombreux au vu aux retours des parents d'élèves (un dessert différent entre les maternelles et les élémentaires sur un jour), explication donnée par la Cheffe.

Sur la semaine six il y a eu l'absence de la cuisinière, un remplaçant est venu à sa place mais la coordination et le résultat ont été catastrophiques. Il en ressort qu'il est nécessaire de faire une procédure lorsque la cuisinière est absente pour pouvoir garantir la même qualité et la même prestation de service.

- L'AFPEL signale une redondance sur une semaine par rapport au 4 semaines écoulées, il est demandé de voir si l'on pouvait effectivement partir sur une rotation de six semaines. **Action mise en place dès cette commission.** Il est demandé si la mise en place d'une assiette témoin avait été mise en place. **Action réalisée.** Des remarques sur les quantités venant des parents d'élèves, celles-ci se regroupent généralement sur les enfants qui mangent sur le deuxième. On peut remarquer que ce problème de quantité se pose lorsque les éléments sont très appréciés par les enfants. Au vu de la situation sanitaire, des élus ont participé à différents services qui se sont

déroulés normalement, en constatant la qualité et la quantité correcte servi aux enfants. On observe qu'il y a beaucoup de gaspillage, certains enfants dévorent et d'autres ne touchent à rien sur un même plat. Plusieurs idées sont venues de la part des parents d'élèves : en entrée radis beurre, œuf dur mayonnaise, velouté de chou-fleur ; en plat : blanquette de veau, sauté de dinde, couscous, paella, moules ; en accompagnement : fondue d'épinards, blé ; pour le menu VG gratin dauphinois, pizza Marguerite, lasagnes épinard chèvre ; dessert : plus de fruits frais, pomme, orange, kiwi, poire.

Afin d'identifier au mieux cette difficulté sur les quantités et éviter le gaspillage car il y en a, nous allons refaire à la rentrée une campagne de peser (voir par service).

- Madame Ragot note davantage de remarques venant des grands que des petits, elle évoque aussi les difficultés de quantité sur le deuxième service et signale que les enfants notent un goût en baisse.

Il est demandé la prochaine fois quand il y a des retours de demander exactement ce qu'est le problème de goût car ça peut être trop acide, trop salé, trop sucré, trop épicé. La définition est un peu trop large afin de pouvoir rectifier cette observation.

- Madame PROENCA indique que c'était trop fade ou trop salé et voire pas assez chaud sur la période correspondant à la semaine où le cuisinier remplaçant était présent.
- Mme MARTINET indique que le Flan de salsifis n'est pas apprécié, le sauté de bœuf pas cuit, trop dur (**la semaine du remplaçant**), tarte chèvre tomate pas appréciée, le chèvre ne plaît pas. Le poisson en sauce à ne pas mettre en même temps que les lentilles, les paupiettes de poisson non appréciées et le brie non plus. Ce qu'ils ont appréciés : la purée, le saumon à l'oseille, les carottes râpées, la tartiflette, la salade verte, le riz, les pâtes. Sur un service où il y a eu de la purée de brocolis, il serait intéressant de mettre deux tiers de féculent et un tiers de légumes verts. Mettre plus de fruits. La Cheffe indique que les fruits peuvent ne pas correspondre au vu de la variation des prix du marché.

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

Voici les menus rectifiés suite aux diverses observations **des directrices, des représentants des parents d'élèves et de l'ALAE :**

du Lundi 07 Mars au Vendredi 11 Mars

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à l'échalote vinaigrette	Soupe au potiron	Emincé d'endives en vinaigrette	Taboulé	Macédoine de légumes en rémoulade
*****	*****	*****	*****	*****
Petit salé aux lentilles	Lasagnes bolognaise	Cheeseburger	Filet de colin pané au citron	Omlette au fromage
*****	*****	*****	*****	*****
	Salade verte	Frites	Haricots verts	Petits pois ss sel
*****	*****	*****	*****	*****
Camembert			Emmental	Yaourt aromatisé
*****			*****	*****
Fruit frais	Beignet aux pommes	Clémentine		

Recette
Terror

elior®

du Lundi 14 Mars au Vendredi 18 Mars

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles à la vinaigrette	Carottes râpées en vinaigrette		Velouté de légumes et crème
*****	*****	*****	*****	*****
Croquettes de poisson ail et fines herbes	Tarte à la tomate	Croque monsieur	Blanquette de colin sauce safran	Emincé de poulet à l'estragon
*****	*****	*****	*****	*****
Purée de carottes ss sel	Haricots verts extra fins	Salade verte	Riz au bouillon	Pommes rissolées
*****	*****	*****	*****	*****
Fromage frais nature			Camembert	
*****			*****	*****
Crêpe au sucre	Banane BIO	Fromage blanc au miel	Compote de pommes	Fian pâtissier

du Lundi 21 Mars au Vendredi 25 Mars

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage au potiron *****	*****	Salade verte vinaigrette sans sel *****	Betteraves à l'échalote vinaigrette *****	Friand au fromage *****
Filet de colin pané au citron *****	Sauté de dinde à la normande *****	Hachis parmentier *****	Omelette à la tomate *****	Côte de porc poêlée *****
Chou fleur Bechamel *****	Purée de pois cassés *****	*****	Coquillettes *****	Carottes vichy *****
*****	Flan vanille caramel *****	Emmental *****	*****	*****
Tarte fine aux pommes	Fruit de Printemps	Compote de pommes	Fruit frais	Fromage blanc au miel

du Lundi 04 Avril au Vendredi 08 Avril

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalote sans sel	Salade verte aux croûtons	Taboulé		Pâté de campagne et ses condiments
*****	*****	*****	*****	*****
Filet de colin pané au citron		Galette aux deux fromages	Beignets de calamars sauce tartare	Rôti de boeuf au jus
*****	*****	*****	*****	*****
Bouquets de brocoli	Gratin Dauphinois	Salade verte	Haricots beurre persillés	Pommes de terre Sarladais
*****	*****	*****	*****	*****
	Saint Paulin		Fromage frais nature	
*****	*****	*****	*****	*****
Crème à la vanille	Banane BIO	Compote de pommes	Tarte au flan maison	Kwi de l'Adour

du Lundi 28 Mars au Vendredi 01 Avril

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette		Emincé d'endives en vinaigrette	Macédoine de légumes en rémoulade	
*****	*****	*****	*****	*****
Petit salé aux lentilles	Lasagnes bolognaise	Cheeseburger	Filet de colin pané sauce tomate	Omelette au fromage
*****	*****	*****	*****	*****
	Salade verte	Frites	Haricots verts persillés	Petits pois ss sel
*****	*****	*****	*****	*****
Camembert				Yaourt nature
*****	*****	*****	*****	*****
Pomme bicolore	Biscuits secs	Compote de pommes	Beignet chocolat noisette	Salade de fruits à la menthe
*****	*****	*****	*****	*****
	Fruit frais			

du Lundi 11 Avril au Vendredi 15 Avril

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à l'échalote vinaigrette	Salade de tomate à la ciboulette	Emincé d'endives en vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé
*****	*****	*****	*****	*****
Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Croque monsieur	Filet de colin pané au citron	Tarte aux 3 fromages
*****	*****	*****	*****	*****
Coquillettes	Purée de pommes de terre	Salade de batavia	Haricots verts	
*****	*****	*****	*****	*****
Camembert			Emmental	Fromage blanc
*****	*****	*****	*****	*****
	Corbeille de fruits d'Hiver	Beignet aux pommes		Corbeille de fruits d'Hiver

du Lundi 18 Avril au Vendredi 22 Avril

Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage		Salade verte vinaigrette	Betteraves à l'échalote vinaigrette	Salade Piémontaise
*****	*****	*****	*****	*****
Filet de colin au beurre blanc	Escalope de dinde viennoise	Hachis Parmentier	Omelette à la tomate	Côte de porc poêlée
*****	*****	*****	*****	*****
Chou fleur Bechamel	Epinards à la crème		Coquillettes	Carottes vichy
*****	*****	*****	*****	*****
	Flan vanille caramel	Brie		
*****	*****	*****	*****	*****
Tarte fine aux pommes	Corbeille de fruits d'Hiver	Compote pomme fraise	Banane	Crème chocolat maison

