



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

Commission restauration Compte Rendu du 27 MARS 2023

Compte-rendu fait par : P. DELCOUDERC

Présents :

- Responsable restauration: MR WILFRIED (RESP. RESTAURATION EHPAD)
- Parents Élus : Mme WINTERDORF, Mme IAREMENKO ainsi que 2 autres membres
- Personnel Mairie : Mme PUJOL, Mme BARREIRA
- Ecole : Mme PROENCA (Directrice Maternelle) – Mme RAGOT (Directrice Élémentaire)
- ALAE : Mme CALVET (Directrice adjointe ALAE Ste Foy)
- Elus Mairie : Mr DELCOUDERC Début 17h

– Fin 18h20

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

AGENDA ET ORDRE DU JOUR

1 – TOUR DE TABLE DES OBSERVATIONS SUR LA PERIODE ECOULEE

2 – ETUDE DES FUTURS MENUS



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

1 – TOUR DE TABLE DES OBSERVATIONS SUR LA PERIODE ECOULEE

ELEMENTAIRE

Les enfants souhaiteraient voir dans les menus : pâtes carbonara, steaks hachés, lasagnes, petits pois/carottes, tomates, concombres, feuilletés, pizzas et nuggets au poulet.

MATERNELLE

R.A.S.

AFPEL

Les représentants des parents d'élève remontent divers points :

- « 6 remontées d'enfants qui ont un ressenti de faim » (140 enfants fréquentent la restauration)
- « Quantité de soupe insuffisante » : la responsable restauration indique qu'à chaque service elle en jette
- « Des garnitures manquent par exemple avec la paella, manque de ravioli et un manque de fruits frais » : la commission est là pour viser les menus afin de tenter de palier à cela. Il sera testé la mise en place « petite faim et grande faim » avec accompagnement de l'ALAE
- « Vérification des menus par une diététicienne ? » : la venue de la diététicienne sera demandée pour la prochaine commission
- « Trop d'épices et des pâtes pas assez cuites » : la responsable restauration ne constate pas cette observation sur la cuisson des féculents.
- « Les repas végétariens ne sont pas attractifs ».
- « Règle des certificats médicaux complexe pour certains parents » : Or c'est le seul



MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES

moyen de valider les absences et il est interdit de falsifier des documents officiels (cas observé).

- « Assaisonnement des entrées à adapter » : proposition faite de la responsable restauration de faire 10 entrées sans assaisonnement.
- « Pour les menus sans viande, aucun substitut n'est proposé » : une alternative sera proposée.
- 2 représentants de l'AFPEL ont pris un repas avec les enfants, constat de changement par rapport au menu initial et un manque de qualité sur la carotte râpée (une autre carotte sera proposée), et un manque de « fait maison ». Le self est décrit comme pratique et les enfants se débrouillent. Il y a un ressenti que les enfants ne restent pas longtemps à table, niveau sonore trouvé acceptable, salle lumineuse, attention au soleil pour l'exposition de certaines tables, à voir après une année complète en pratique.

RAPPEL : IL EST INTERDIT PAR LA LOI DE FALSIFIER DES DOCUMENTS OFFICIELS.

Certains parents modifient les justificatifs des docteurs !!!

ALAE

L'ALAE souligne une meilleure gestion des quantités sur les deux services

Les élèves n'aiment pas les carottes râpées, les salsifis.

A voir s'il est possible d'avoir des pique-niques.

2– ETUDE DES FUTURS MENUS

Les représentants des parents d'élèves soulignent le fait que les repas végétariens se situent trop souvent sur le mercredi et qu'il serait bon de les déplacer.

Les menus d'ELIOR sont passés en revue collectivement en faisant des changements et des ajustements.

Le Chef de cuisine indique qu'il ferait au mieux pour être au plus près des demandes tout en indiquant qu'il avait des contraintes de fonctionnement.

VOUS RETROUVerez LES MENUS EN LIGNE