

COMPTE RENDU COMITE CONSULTATIF RESTAURATION MUNICIPALE

Interlocuteurs présents :

Elus : Morgan LE BOULAIRE (adjointe enfance-jeunesse), Martine ROY (déléguée scolaire-CMJ), Anne MORILLE

Absents excusés : Jean-Luc LE TALLEC (maire), Sylvie MORVANT, Nathalie GOASMAT, Claude GERONIMI, Marylène LAURENT

Personnes extérieures au conseil : Marie-José GIET (Responsable du site Sainte-Marie), Fabien HUREAU (responsable enfance-vie scolaire), Florence MONTAT CHABIN (représentante parents Groez Ven),

Absents excusés : Sabine LE ROLLE (Responsable du site du Groez Ven), Gwenn ABGRALL SERVETTAZ (représentante parents Sainte-Marie)

Collaborateurs présents : Alain LE MOULLEC (Directeur Restauration), Iwan COADOU (Responsable des assistances techniques), Pierrick Le Goff (Adjoint responsable qualité et diététique).

SITE : Commune de Ploemel

Date : 22/06/2022

1- L'assiette :

Nous remplacerons les spaghettis dans les menus par une autre pâte puisque celles-ci sont plus difficiles à manger pour les enfants, en lien avec la contrainte de temps pour la prise du repas.

Nous ajouterons également des pois chiches dans les pâtes carbonara végétales.

L'animation gingembre : très bien, cependant le sauté de dinde était un peu dur.

Le lundi 20/06, le hachis Parmentier végétal manquait de purée et de concentré de tomate pour les élémentaires alors que pour les maternelles, c'était bien. Nous allons revoir avec nos équipes en cuisine afin qu'ils soient davantage vigilants lors de la mise en barquette puisque cela provient de la même et unique production.

Un parent d'élève s'interroge sur le fait qu'un féculent n'est pas proposé tous les jours. La restauration collective est régie par des règles comme le GEMRCN, la Loi Egalim... qui définissent les fréquences, les grammages par typologie de convives (maternelles, élémentaires...) et par plat.

Quelques repas sur l'année sont sans composantes bio. Nous transmettrons avec ce compte rendu, le bilan annuel qui détaille le pourcentage de bio sur cette année scolaire. Celui-ci est de 29.2% (de septembre à juin) pour un objectif fixé à 30% par la commune de Ploemel. Toutefois, nous veillerons à proposer une composante minimum de bio par jour.

Sur l'école du Groez Ven, des problèmes de quantité liés aux quantifications sont en cours de correction.

2- Le service :

Un échange sur une nouvelle organisation du service est en réflexion (plateaux préparés à l'avance...)

3- L'ambiance :

L'animation burger a été réalisée le jeudi 9 juin. Ci-dessous la composition du menu.



Le burger était composé de steak de veau, de cheddar, d'une compotée d'oignons ainsi qu'une compotée de tomates. Certains enfants évoquaient avoir mangé des lentilles dans le burger, cependant cet aliment ne faisait pas parti des composantes proposées.

Lors de la prochaine animation burger, nous proposerons des pains plus petits afin que ceux-ci soient plus facile à manger pour les enfants mais aussi pour limiter le gaspillage (le pain a rarement été terminé pour la majorité des enfants). Pour les plus gourmands, il sera malgré tout possible de venir en demander un second !

Les potatoes tex mex (épicé) seront aussi remplacé par des natures la fois prochaine.

Une animation raclette sera programmée cet hiver avec l'utilisation d'appareils à raclette traditionnels.

Semaine du lundi 6 au vendredi 10 juin 2022

	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
ENTREE	Salade de pâtes  au thon 	Duo melon concombre	Pastèque	
PLAT	Sauté de veau  au paprika	Chipolatas   	Animation : Cheeseburger 	Poisson du jour  sauce pestou
GARNITURE	Haricots beurre	Légumes couscous 	Potatoes	Riz créole 
FROMAGE		Yaourt nature   		Comté  à la coupe
DESSERT	Abricots 		Roule à l'abricot 	Mectarine 
PAIN	Pain de 2 	Pain de 2 	Pain de 2 	Pain de 2 

 Bio  BZH  Fait maison  Poisson frais  Appellation d'origine protégée  Produits fermier

4- Les indicateurs qualité :

RAS

5- Les aspects financiers

RAS

6- Les faits marquants

RAS

7- Les autres points :

Parents référents : Mme ABGRALL-SERVETTAZ émet le souhait, pour raisons familiales et professionnelles, de ne plus être membre du comité consultatif. Un appel à candidature sera à faire à la rentrée prochaine sur l'école Ste-Marie.

Bilan annuel : le bilan annuel établi à partir du CCTP laisse apparaitre un résultat tout à fait satisfaisant de la prestation. Bon échanges avec les équipes, livreurs,... Respect des normes GEMRCN/ EGALIM. Quelques points mentionnés ci-dessus seront revus et réévalués (présence d'un élément bio à chaque repas, % de produits bio sur une année complète septembre à août).

8- Les actions demandées :

- Programmer la prochaine commission au début de l'année scolaire 2022-2023.
- Suivi bactériologique à inclure dans le bilan annuel
- Organiser une visite de la cuisine centrale à Lorient avant la fin d'année 2023.
- Revoir les conditionnements de certaines fiches techniques afin d'éviter au maximum les barquettes individuelles.