

COMPTE-RENDU COMITE CONSULTATIF DE RESTAURATION MUNICIPALE

Interlocuteurs présents :

- **Morgan LE BOULAIRE**, adjointe à l'Education, l'Enfance et la Jeunesse
- **Maud PILIA**, responsable du Pôle Enfance Jeunesse et Vie Scolaire
- **Martine ROY**, conseillère municipale, déléguée scolaire
- **Marie-José GIET**, responsable du restaurant scolaire de l'école Sainte-Marie
- **Karine GHILARDI**, responsable du restaurant scolaire de l'école Groez Ven
- **Anne MORILLE**, conseillère municipale
- **Marylène LAURENT**, conseillère municipale
- **Florence MONTAT CHABIN**, représentante des parents d'élèves de l'école Groez Ven

Excusés :

- **Jean-Luc LE TALLEC**, maire
- **Claude GERONIMI**, adjoint aux finances
- **Sylvie MORVANT**, adjointe aux affaires Sociales,
- **Nathalie GOASMAT**, conseillère municipale
- **Alexandra IGUI DECROIX**, représentante des parents d'élèves de l'école Sainte Marie

Collaborateurs présents : Anne-Hélène Touzé (responsable diététique, qualité et sécurité) et Vincent Tallec (responsable des assistances techniques)

SITE : Ploemel

DATE : 24/01/2023

1- L'assiette:

Certains points sont à revoir :

- Le tapioca était trop compact. Nous allons revoir avec l'équipe.
- Le riz au lait : très bien
- La compote de pomme rhubarbe manquait de sucre et était filandreuse. Nous allons rajouter un peu de sucre dans la recette.

- De la soupe a été livrée en seau, mais avec un couvercle non conforme, du coup lorsque Marie Jo a attrapé le seau, il lui a échappé des mains. Les seaux sont une vraie problématique pour la cuisine, car malgré la mise en place des consignes, nous ne les récupérons pas sur tous les établissements. Nos cuisiniers se retrouvent parfois sans seau pour pouvoir répartir la compote ou les desserts.

Marie Jo et Karine nous informent que les livreurs ne notent pas toujours les consignes sur les bons de livraison. En effet, en fonction du chauffeur, ils notent sur un tableau qu'ils ont dans leur camion, néanmoins nous rappellerons aux chauffeurs qu'ils doivent impérativement prendre note des consignes.

Il arrive qu'il y ait des changements de parfums au niveau des yaourts. Marie Jo et Karine demandent s'il est possible de ne pas livrer plusieurs parfums car cela crée des jalousies

entre les enfants selon les goûts. Nous rappellerons à la cuisine de regrouper sur un même établissement le parfum.

- Dans la semaine, il y a eu du couscous végétal. Les enfants ont aimé les fallafels. Par contre, les maternelles avaient beaucoup de sauce, mais il en manquait pour les élémentaires.
Nous allons retravailler le paramétrage de la fiche recette pour que soient conditionnés séparément : la sauce, les légumes et la semoule.
- Le menu gouter, est assez redondant. Surtout en période scolaire, car il n'y a un gouter que le mercredi et il arrive qu'il soit identique 2 semaines de suite.
Maud demande s'il est possible de varier un peu les apports céréaliers, ex : Biscotte, ...
De plus les enfants n'aiment pas trop le verre de lait, Maud propose qu'on mette du fromage de temps en temps.
- Le hachis Parmentier était très bon. Les enfants en auraient bien repris. Nous allons augmenter les quantités dans la fiche technique.
- La barquette de brocolis du PAI paraissait en grammage insuffisant. Nous rappelons que nous travaillons avec les grammages du GEMRCN et que parfois certaines denrées nous paraissent insuffisantes alors qu'elles sont conformes à la réglementation.
Les barquettes sont pesées, néanmoins nous ferons un rappel à l'équipe de production.
Nous avons un document avec des photos des recommandations du grammages GEMRCN par convive. Nous le transmettrons avec le compte rendu.
- La tomme de Savoie était proposée le 13 et le 16 janvier.
- AGORA Services propose un menu « sans viande », qui est à base de poisson, œuf ou légumes secs. Nous joindrons un exemple au compte rendu. Selon la loi Climat et Résilience, seuls les établissements universitaires et études supérieures ont l'obligation de proposer un repas végétarien tous jours si le menu est en multi choix. Une expérimentation est proposée pour les enfants de plus de 6 ans. Actuellement, nous ne sommes pas en capacité de créer une deuxième ligne de production pour des repas végétariens tous les jours, mais c'est un sujet sur lequel nous allons travailler à terme.

Florence MONTAT CHABIN fait remonter les éléments suivants :

- Les parents d'élèves étaient déçus que l'animation raclette soit annulée. En fait, la date de l'animation raclette a été reculée mais pas annulée. Elle aura lieu le mardi 7 février.
Après la raclette, nous mettrons de la compote ou un fruit au menu.
- L'équipe éducative souhaite être informée lorsqu'il y a des animations, cela peut expliquer un éventuel retard en classe.

- Le fromage blanc et le riz au lait sont appréciés des enfants.
- Certains enfants trouvent qu'il n'y a pas assez de sauce vinaigrette avec la salade. Elle est pourtant à disposition des enfants s'ils en veulent d'autre.
- Quand il y a du pâté et du fromage : les enfants trouvent qu'il n'y a pas assez de pain. En effet, le pain est distribué en début de repas, or au moment de manger du fromage, ils n'en ont plus. Karine et Marie-Jo rappellent que s'il reste du pain, elles en redistribuent mais ce n'est pas toujours le cas. De plus en ce moment, les équipes de service sont en sous-effectif.
- Certains enfants ont fait remonter qu'il y avait trop de carottes sur le menu. Il est vrai que l'hiver certaines denrées reviennent plus souvent du fait de nos approvisionnements locaux. Après contrôle sur les menus, ce n'était pas flagrant mais nous y veillerons.
- L'entremet chocolat est préféré à l'entremet vanille. Il arrive que les entremets soient encore trop compacts du fait de la gélatine.

Maud fait remonter qu'elle a mangé à la cantine et a trouvé ça bon.

Le 7 avril, il y aura une opération bol de riz sur l'école Ste Marie. Comme l'année dernière, il sera prévu du riz au lait ou pâtes à la tomate + fruits

2- L'ambiance :

RAS

3- Les indicateurs

RAS

4- Le financier

RAS

5- Faits marquants

RAS

6- Les actions demandées

- Revoir la recette de la garniture couscous
- Transmettre la nouvelle trame de goûters
- Envoyer le book des grammages GEMRCN
- Transmettre la réglementation des repas végétariens de la loi Climat et Résilience
- Envoyer 3 semaines de menus végétariens
- Transmettre le reporting du 4^{ème} trimestre 2022 + de septembre 2021 à septembre 2022.

7- Prochaine commission

28 mars à 17h (heure à confirmer)

Anne-Hélène TOUZÉ