COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURATION

du **lundi 25 JANVIER 2021**

M. SAUVAGEOT Rémy, responsable régional de SOGERES.
M. MACQUET Michaël, responsable de la cantine.
Mme LEFORT Sidonie, directrice de l'école élémentaire.
Mme MASSON Nathalie, représentante de l'école maternelle, ATSEM
Mme EL HAROUCHI Wahiba, présidente des parents d'élèves des 2 écoles
Mme PICARD Pascaline, Mme DELAUNE Ludivine, Mme BOSSARD Stéphanie, représentantes des parents d'élèves de l'école primaire.
Mme CREPIN agnès, représentante des parents d'élèves de l'école maternelle.
Alix DELAUNE, représentant des élèves.
Mme GOBIN Corinne, représentante mairie, commission enfance.

Excusés
Mme BALME Monique et Mme TIHAR Monique, représentantes du foyer Ambroise Croizat
M. BLARD Frédéric, directeur de l'école maternelle.
Mme BLOT Edwige, représentante mairie, commission enfance.
M. JOUET Dominique, représentant mairie, commission enfance.

REMARQUES

Les représentants des élèves, délégués de classe et le ou la représentant(e) des élus du CMJ devaient être invités. Mais dans le contexte sanitaire et le couvre-feu nous avons préféré ne pas leur donner l'invitation. Cependant un enfant est venu avec la maman, elle-même représentante des parents d'élèves.

MENUS REMARQUES

Remarques ENFANTS

« Plus salé c'est meilleur » mais le cuisinier fait attention au grammage sel.
Demande au cuisinier :

- de faire une blague pour le 1er avril dans le menu.
- de faire de belles présentations ! à expliquer à Michaël
- de proposer des menus mac do et hot dog. Le hot dog, c'est pour juin.
- de mettre des légumes car c'est "bon pour le corps » (CP)
- de faire un pique-nique dans le parc. C'est prévu comme chaque année vers le mois de juin au moment des beaux jours mais l'année dernière ça a été annulé dans le contexte sanitaire.
- de servir des aliments qui font plaisir comme du vrai jus de fruits. Michael prépare des smoothies.
- d'organiser des gâteaux d'anniversaire. Une idée à faire une fois par mois pour tous les enfants nés ce mois-là.

A la maternelle les gâteaux sont préparés par les Atsem avec les enfants, en atelier.

Remarques PARENTS

Des enfants n'ont pas tous les composants dans leur assiette, en maternelle ! Qu'en est-il ?
L'équilibre à chaque repas
En maternelle il y a 4 composants : hors d'œuvre ou produit laitier, plat protidique, sa garniture, le dessert.
L'équilibre se fait sur 20 repas du midi.
En fait c'est au moins 7 ou 8 indicateurs qui concernent l'équilibre alimentaire qui ne peuvent être mis dans un seul repas.
En annexe le tableau des fréquences des aliments sur lequel s'appuie la société de restauration.

L'espace dans le contexte sanitaire entre chaque enfant ! Qu'en est-il ?
L'organisation dans la salle de restauration a été revue :
ajout d'une table,
chaque table pour les enfants d'une même classe,
délimitation d'un espace par classe.
chaque demi-pensionnaire a une étiquette sur sa chaise et garde toujours la même place.
Donc pas de brassage et traçabilité si cas covid.

Les ateliers du midi sont proposés par classe
Cycle 3 début du temps méridien
Cycle 2 fin du temps méridien.

Mode de distribution différent :
Pain, couverts et serviettes sont donnés aux enfants qui prennent seulement leur plateau, l'assiette entrée et le dessert.

Petit concours fait par Melvin
100 % si tous les composants mangés
Combien as-tu mangé en % ?
Entrée : 20%
plat : 50%
dessert : 20%
eau : 5%
pain : 5%

Rabe en fin de service mais toujours les mêmes. Dans le contexte sanitaire, impossible de prévoir une rotation comme d'habitude.

Proposition d'un parent : demander à l'enfant si « petite faim ou grande faim » et le servir en conséquence. C'est une idée à exploiter même si Michaël connait les enfants et adapte déjà la quantité.

Demande de la venue de parents élus sur le temps de la cantine. Oui mais attendons la fin de l'épisode actuel de crise sanitaire.

<u>POINTS DIVERS</u>

Après la dernière réunion les parents d'élèves devaient organiser une réunion au sujet du règlement de la cantine, pré paiement ou post- paiement.
Pour rappel « actuellement c'est le prépaiement sans facture mais avec possibilité d'obtenir une attestation de paiement sur demande auprès de Michaël à la cantine. Les relances par papier concernent peu de familles. Le post paiement par factures nécessiterait un envoi par papier à toutes les familles »
Ce qui est constaté actuellement : le paiement se fait maintenant par internet à 80 %. La souplesse qui manque encore c'est un compte par enfant et non par famille.

MENUS A VENIR

Les menus, variés, ils permettent aux enfants de découvrir quelques saveurs différentes et quelques plats qui changent du quotidien, sans excès.
Ils sont proposés par une diététicienne de Sogérès.
Ils sont programmés **jusqu'à fin juin 2021** et sont affichés avec tous les renseignements à connaître quant à leurs compositions ou préparations,
Ce qui existe :

- Découverte, animation « les pas pareils »
- Le goût avec les amuses bouches. L'enfant vote !
- Tradition/Terroir
- Plat du chef
- Mission anti gaspi avec pesée
- Plat végétarien chaque semaine
- Les plats bio

REPAS INTERGENERATIONNEL
Pas de date prévue avec les personnes du foyer Ambroise CROIZAT.
Le repas « pour avoir la frite » sera à nouveau programmé mais …pas encore à ce jour

…BON APPETIT aux PETITS…et moins PETITS… et aux plus GRANDS.

Compte-rendu par Corinne GOBIN

Prochaine réunion restauration : **lundi 7 juin 2021 18H00**