

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

MAIRIE DE FONTENILLES  
Madame le Maire  
Place Sylvain DALLAR  
31 470 FONTENILLES

A Saint Jean,  
Réf, CR 0301207

Le 10 janvier 2017

Madame,

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu suite à la commission restauration du mardi 3 janvier 2017 qui s'est déroulée en présence de :

Pour CLIENT :

- ✓ Mme CAZANAVE, Elue Mairie
- ✓ Mmes BORDRON et HADDADI, directices ALAE
- ✓ Mme DELGIORNO, Coordinatrice Restauration
- ✓ Mmes PINAUD et JARAUD, Restauration
- ✓ Mmes TENZA, LEVOYE et MAZAUDIER, Représentantes des Parents d'Elèves

Pour API Restauration :

- ✓ Mr JAQUET , Responsable de secteur
- ✓ Mlle BEDOURET, Chef de secteur
- ✓ Mme GRONDIN, Diététicienne

Nous tenant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Madame, l'expression de nos respectueuses salutations.

C.GRONDIN  
Diététicienne

J.BEDOURET  
Chef de secteur



## Compte-rendu de la Commission Restauration du mardi 3 janvier 2017

### Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

#### ✓ Le repas de rentrée scolaire :

Il est demandé de ne pas proposer les raviolis car les enfants ne consommant pas de viande ne mangent que l'entrée et le dessert.

Il est convenu pour les repas de rentrée : Sardines ou betteraves (boîte), saucisse de Strasbourg (boîte) et pâtes, dessert (boîte ou compote individuelle par exemple).

Il est proposé des produits en boîtes pour éviter le risque de perte de marchandises congelées en cas de panne de chambre froide pendant les vacances scolaires.

#### ✓ Retour des élèves :

Les poissons sont bons

Les boulettes d'agneau sont peu appréciées

#### ✓ Retour des parents d'élève

- Daube de bœuf (29/11) était grasse. La qualité de la viande n'a pas donné entière satisfaction.
- Des changements de menus « dans l'urgence » le 1<sup>er</sup> et le 2 décembre 2016 car il manquait du personnel.

Le « stock de secours » a été utilisé pour pouvoir servir un repas aux enfants.

Les enfants qui ne mangent pas de viande n'ont pas consommés les raviolis.

Un « stock de secours » est redéfini : betteraves, saucisse de Strasbourg (boîte), pâtes, et compote

- Pourquoi il est imposé de prendre la totalité du plateau alors que cela peut être une source de gaspillage alimentaire ?

Mme BORDRON souligne que d'une part c'est une incitation à goûter, et que cela permet aux animateurs d'évaluer ce qui a été mangé.

Mme GRONDIN souligne aussi que cela permet de répondre aux exigences de la réglementation nutritionnelle en vigueur : les grammages proposés étant imposés.

✓ *A propos des repas des mercredis et vacances scolaires :*

Mr JAQUET et Mlle BEDOURET incitent les personnes à prendre contact avec les interlocuteurs de la cuisine centrale API qui livre les repas en liaison froide pour ces jours-là.

✓ Il est noté que les prochaines commissions sont à éviter les semaines de reprise

✓ *Appréciés :* le poisson frais

✓ *A éviter :* les boulettes d'agneau

### Validation des Menus

Période de menus validée :

Du 23 janvier au 24 mars 2017

### Votre prochaine Commission Restauration :

Le lundi 6 mars à 17h30 à l'Ecole GENIBRAT

Merci à tous pour votre participation.

*Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire*

*A votre écoute sur : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)*