

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

A Saint Jean,
Réf, CR 0603207

Le 20 mars 2017

Madame,

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu suite à la commission restauration du lundi 6 mars qui s'est déroulée en présence de :

Pour FONTENILLES :

- ✓ 2 enfants délégués
- ✓ Mme CAZANAVE, Elue Mairie
- ✓ Mmes BORDRON et DELMONTE, directices ALAE
- ✓ Mme DELGIORNO, Coordinatrice Restauration
- ✓ Mme JARRAUD et Mr BORGES, Restauration
- ✓ Mme PLISSON, Animatrice
- ✓ Mmes RANCHET et MAZAUDIER, Représentantes des Parents d'Elèves

Pour API Restauration :

- ✓ 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 lundi 6 mars 2017

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- ✓ Réponses aux remarques des enfants
 - Les œufs brouillés non réallisables par les cuisines
 - Un choix de fruits Bio sera proposé mais ce sera les mêmes fruits sur 2 services pour des raisons de colisage à la livraison.
 - Dans la mesure du possible, et en accord avec la réglementation, certains produits seront proposés plus fréquemment comme demandé dans le bilan
 - Les pâtes seront servies avec du fromage râpé si le plat qu'elle accompagne est sans sauce.
 - La cuisine de Pierre est appréciée
 - Pour la galette des rois : il y a eu un oubli lors de l'élaboration et la correction des menus en commission restauration. Début janvier il était trop tard pour en obtenir chez le fournisseur.
 - Pour la Chandeleur, il avait été accepté que des gaufres soient proposées car elles étaient très appréciées.
 - Un repas à thème est proposé tous les mois sauf les mois de vacances scolaires

- ✓ Retour des parents d'élève :
 - Mettre en avant sur les menus lorsque les légumes sont frais
 - Le 2ème choix d'entrées n'est pas envisagé pour le moment sur le contrat. De plus cela peut poser des problèmes d'organisation pour la production en cuisine.
 - Du poulet a été servi pas assez cuit dans les premières assiettes, cuisinier a rattrapé son erreur rapidement en reprenant la cuisson.

- ✓ Appréciés :
 - Le couscous (délicieux !)

- ✓ A éviter :
 - Poisson meunière à changer : pas du reconstitué
 - Les betteraves en lanières (préférer celle en dès)
 - Les endives en gratin
 - Le sauté d'agneau, à remplacer par un sauté de veau ou volaille ou boules d'agneau, appréciées des élèves

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

Validation des Menus

Période de menus validée :

Du 27 mars au 26 mai 2017

Les produits demandés dans le bilan sont introduits : pâtisserie, avocat, betteraves en cubes, moins de carottes.

Le service de fraises sera inclus lors de la saison en fonction de la disponibilité du produit.

Votre prochaine Commission Restauration :

Le lundi 24 avril 2017 à 17h30 à L'Ecole LA FONTAINE

Merci à tous pour votre participation.

Ci-dessous le bilan établi et lu
par les élèves représentants de la commission
pour la restauration scolaire

Bilan des commissions cantine

Pour préparer cette première réunion un tour des classes a été réalisé par les délégués de la commission cantine et voici les remarques et les suggestions de nos camarades :

- certains trouvent que les repas ne sont pas assez copieux et que les parts servies aux enfants sont inégales.
- serait-il possible que les betteraves soient coupées en dés et non râpées car les betteraves râpées ont moins de goût.
- dans les prochains menus aurons-nous des avocats en entrée ?
- pouvons-nous avoir des frites plus souvent ?
- serait-il possible d'avoir du fromage râpé quand nous avons des pâtes au menu ?
- nous aimerions avoir plus de variété de viande si possible et surtout de la viande moins grasse.
- pourrions-nous avoir moins de produits en boîte et au contraire plus de produits frais ?
- au niveau de la cantine, nous avons remarqué que depuis que Pierre est arrivé les plats sont meilleurs. Cependant, lorsque nous demandons notre assiette sans sauce notre souhait n'est malheureusement pas toujours entendu.
- nous aimerions avoir plus souvent du ketchup ou de la mayonnaise.

- nous demandons plus de légumes (mais pas trop de choux de Bruxelles)
- nous aimerions aussi plus de repas à thème, plus de glaces quand il fait chaud et plus de saumon(ou plus de variété de poissons).
- serait-il possible d'avoir aussi de temps en temps des tacos ou des kebabs?
- nous aimerions aussi avoir le choix des entrées.
- et enfin nous aimerions si possible avoir plus de pâtisseries.

Concernant la période passée voici ce que nous avons relevé :

Tout d'abord nous avons été déçus de ne pas avoir de galette des rois en janvier ni de crêpe en février et nous souhaiterions savoir pourquoi cela n'a pas été prévu au menu ?

Judi 23 février : le sauté d'agneau était plein de gras. Beaucoup n'ont pas pu en manger.

Mardi 24 janvier, jeudi 2 février et mardi 28 février : nous n'avons pas eu de choix de fruits.

Vendredi 24 février : les endives au gratin n'ont eu aucun succès.

Lundi 27 février : ce jour là également nous n'avons eu qu'un dessert à la vanille et non le choix entre vanille et chocolat comme cela ce passe d'habitude.

Mardi 28 février : le poulet n'était pas assez cuit.

Leurdi 6 mars : les carottes étaient surgelées alors qu'on nous avait promis l'an passé des carottes fraîches.
Le poisson était du poisson reconstitué.

Pour la prochaine période voici ce que nous avons noté :

Vendredi 31 mars et jeudi 4 mai : aurons-nous le choix de fruits bio?

Mardi 18 avril : les betteraves seront-elles en dés ? Pouvons-nous avoir le choix de compote plutôt que juste de la compote de pommes ?

Vendredi 21 avril : encore des carottes !

Mardi 23 mai : peut-on remplacer les œufs durs par *des œufs brouillés ?*

En conclusion nous constatons que nous n'avons pas eu d'avocat en entrée. Nous n'avons pas eu non plus de lasagnes ou de hachis parmentier. Par contre nous avons souvent des carottes (cuites ou crues). Nous avons aussi souvent des fruits de saison et nous espérons vivement avoir des fraises. Mais pourrait-on parfois remplacer les fruits par une tarte aux fruits ?