



COMPTE-RENDU COMMISSION CANTINE DU 11 AVRIL 2019



Présents : Mmes Mireille BOUCHE (Adjointe aux Affaires Scolaires), Laurianne GUILLOUET (Responsable clients Sud Est Traiteur), Valérie TRUCO (Responsable Cantine), Marie-Caroline ALVARO, Cécile CHEVRIER, Maud HERBLOT, Sophie JEAN-ELIE, M. Pierre JEAN (Représentants des parents d'élèves).

PRESENTATION DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

- ✓ *Qui peut y participer?* La commission restauration scolaire regroupe l'Adjointe aux Affaires Scolaires, la responsable Cantine, les représentants de parents d'élèves, la responsable périscolaire.
- ✓ *Rôle de la commission restauration scolaire:* instance consultative sur la qualité des repas servis à la cantine, elle aborde tous les sujets inhérents à la pause méridienne.
- ✓ *Quand se réunit-elle?* Cette commission se réunit trimestriellement soit 3 fois par année Scolaire.
- ✓ *Y a-t-il un compte rendu que l'on peut consulter ?* Oui les comptes rendus de chaque commission sont diffusés via le tableau d'affichage et sur le site : www.saintquentinlapoterie.fr

La réunion débute par la visite de la cuisine sous la houlette de Valérie Turco. Elle explique la base du principe de « la marche en avant » c'est-à-dire que l'on circule en allant du plus sale au plus propre.

Au cours de la visite, Valérie détaille la traçabilité des températures tout au long du circuit : de la réception, à la mise en chauffe jusqu'au service en salle.

De même, elle montre la prise en charge des paniers repas fournis par la famille pour les enfants présentant une allergie alimentaire.

QUESTIONS / RÉPONSES / SUGGESTIONS

- ✓ *Projet agrandissement cantine?* le projet initial a été abandonné en raison de son coût élevé, 340 000 euros H.T. non subventionné. Un nouveau projet est à l'étude. (Elue aux Affaires Scolaires)

✓ *Peut-on avoir moins de sauce dans les plats* : les repas sont en liaison froide ; la sauce permet la réchauffe des aliments, afin d'éviter qu'ils ne soient trop sec après 40 min de réchauffe. Libre au personnel qui sert de donner ou plus ou moins de la sauce. (Sud Est Traiteur)

✓ *Est-il possible de ne pas mettre de gruyère dans les pâtes*: il est tout à fait possible de ne pas mettre de gruyère; il vous suffit de nous le dire pour le mettre en place; par contre ce sera pour toute la cantine. (Sud Est Traiteur)

✓ *La qualité de la viande bio est-elle bonne*: oui nos viandes Bio sont de bonnes qualités; elles sont soumises à la réglementation certifiant les produits biologiques. (Sud Est Traiteur)

✓ *Peut-on avoir des fruits de meilleurs qualités*: les fruits sont les aliments pour lesquels nous avons le plus de problèmes, en restauration scolaire. En effet, il est difficile, en fonction des intempéries et autres d'avoir des fruits 100% conformes à nos attentes. Nous faisons de nombreux contrôles sur nos arrivages de fruits. Nous pourrions vous proposer des fruits de meilleures qualités, achetés à nos fournisseurs mais les tarifs des repas s'en sentiraient augmentés, sans pouvoir vous garantir une qualité finale « meilleure ». (Sud Est Traiteur)

✓ *Comment est fait l'équilibre des menus*: l'équilibre des menus est *établi* sur un cycle de 4 semaines. Les menus sont élaborés par nos diététiciennes selon « le plan alimentaire », précieux outil permettant de garantir l'équilibre des menus. Il suit des règles de composition rigoureuses et Respecte les exigences de l'arrêté du 30 septembre 2011 et les recommandations du GEMECN.

Le plan alimentaire à 5 composantes en intégrant un plat protidique, un légume cuit ou cru, un féculent, un fruit cuit ou cru et un produit laitier. (Sud Est Traiteur)

✓ *Y-a-t 'il une grande différence de prix sur un menu bio* : pour un repas Bio, il faut compter environ 1€ de plus de repas ; comme je vous l'avez expliqué, afin de limiter l'impact les jours du repas bio, il suffit de le lisser sur le nombre de repas scolaire (avoir un seul tarif, et non deux). (Sud Est Traiteur)

✓ *Quelles sont les animations proposées par Sud-Est-Traiteur, principalement*:

- ✚ Fontaine à chocolat,
- ✚ Animation crêpes
- ✚ Animation diététique (Sud Est Traiteur)

✓ *Quel est le taux d'encadrement durant la pause méridienne?* Les taux d'encadrement pratiqués sont de :

- ✚ 1 adulte pour 10 enfants en maternelle
- ✚ 1 adulte pour 14 enfants en élémentaire (Elue aux Affaires Scolaires)

✓ *Est-ce que les menus sur le site peuvent-être sous un format autre que PDF, car impossible pour l'ouvrir avec un MAC ?* Le site ne permet pas l'insertion d'un autre format, les menus sont affichés devant les écoles. (Elue aux Affaires Scolaires)

✓ *Pour les enfants allergiques existe-t-il des plateaux repas sans allergènes?* oui Les recettes excluent les 14 allergènes majeurs et sécurisent l'alimentation des personnes allergiques ou intolérantes. Ces plateaux sont facturés environ 15€. (Sud Est Traiteur)