



## Commission Restauration

**30 septembre 2014**

### **Présents**

Mme Quoniam Dourel, adjointe Enfance/Jeunesse  
M Michel, parent délégué FCPE  
Mme Matha, coordinatrice petite enfance  
Mme Picou, coordinatrice enfance/jeunesse  
M Harduin, gestionnaire cuisine  
Mme Renaudineau-Pari, diététicienne  
Mme Authier, déléguée APEIU  
Mme Colombies, déléguée APEIU

### **Excusées**

Mme Godeas, conseillère  
Mme Ferré, directrice BO maternelle

## **Menus : Observations diverses et variées / menus d'octobre et de Novembre**

### **Menud'Octobre**

Sur les menus diffusés, Mme Quoniam Dourel demande que soit enlevé le mot « maison » qui laisse à penser que le reste des préparations n'est pas maison.

Beaucoup de produits sont manufacturés, mais la cuisine centrale travaille aussi des produits frais notamment le poisson. Mme Quoniam Dourel indique qu'il faut les mettre en avant et informer les familles par le biais du menu.

D'après Mme Renaudineau-Pari, diététicienne, la présence de melon en octobre peut se justifier : il est observé un décalage dans les saisons et ce produit est presque plus à maturité sur cette période qu'il ne l'était sur les mois d'été.

Les parents d'élèves signalent la présence de 2 préparations à base de poisson (entrée + plat de résistance) sur 2 repas d'octobre. Il vaut mieux les remplacer par 2 autres entrées protéiques non grasses : émincé de jambon et œufs mimosas (menus du 10 et du 31 octobre)

### **Menus de Novembre**

Mme Quoniam Dourel souligne le manque de préparations à base d'œufs. M Harduin indique la difficulté du rendu avec les ovo produits. Il peut être intéressant de tester de nouveaux produits et de les agrémenter (ex : omelette améliorée, lardons, emmental, légumes...)

Mme Matha intervient pour proposer les soupes qui sont très appréciées des petits.

### **Produits Bio**

Mme Quoniam Dourel souhaite que M Harduin quantifie le pourcentage de bio présenté sur l'année de façon à avoir une idée précise de ce que cela représente.

## **22-30 novembre semaine gaspillage : le gachimètre**

Mme Quoniam Dourel indique sa volonté de participer à la semaine européenne de lutte contre le gaspillage. Elle propose le projet de gachimètre de l'agglomération toulousaine.

Ce projet de sensibilisation au gaspillage ne peut aboutir qu'avec la participation de tous les acteurs : animateurs, personnels de restauration, enseignants et parents.

Mme Quoniam, en lien avec les chefs de service, présentera le projet aux personnes concernées (Voire PJ).

De plus amples informations seront communiquées ultérieurement.

## Questions diverses

**Frites** : Il semblerait qu'il y ait eu des problèmes de remise en T° des frites sur certains groupes scolaires.

M Harduin fait le tour des cuisines satellites quasiment tous les midis et précise ne pas être informé de ce problème.

Il se peut que les normes de remise en T° n'aient pas été respectées ce jour-là. Cependant, dans l'ensemble, les frites ont été consommées sans souci particulier.

**Crêches** : Elles bénéficient de menus adaptés avec moins de produits manufacturés.

**Été : Centre de loisirs** : Les retours des pique-niques proposés ne sont pas toujours positifs. Il faudra sans doute monter en gamme de produits de façon à satisfaire plus positivement les enfants.

**Pains** : les enfants se servent, la panière est sur la table. Il est demandé de réfléchir à proposer plus de diversité (céréales, campagne, bio...) actuellement, le pain provient du « pétrin du Papé ».

Dans le cadre des nouveaux marchés, l'attribution est à revoir de façon à offrir une diversité plus intéressante.

**PAI et personnes âgées** : M Harduin note la difficulté à gérer/ régimes particuliers des personnes âgées. Les régimes sans sel et mixés peuvent être préparés en cuisine centrale. Les autres régimes sont plus difficiles à satisfaire.

Pour les PAI, Mme Picou soulève le fait que les informations ne sont pas toujours claires ou accessibles pour tous (animateurs, personnel de cantine). Nécessité de mettre en place une liaison ou des outils communs clairs. Elle demande aussi une diversification plus grande des plats de substitution.

**Marché septembre 2015** : nouveaux marchés devront être mis en place pour cette date

M Harduin informe de l'existence d'une association « **Bleu, blanc cœur** » : site à visiter !

**Prochaine réunion aura lieu le 25 Novembre 2014**