COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 22/09/2015, 17h15 restaurant scolaire de Belbéze

Présents :
Mme Quoniam Dourel, adjointe Enfance/Jeunesse
Mme Simon Labric, conseillère municipale
M Harduin, gestionnaire cuisine
M Vernhet, agent de production
Mme Cadours , animatrice adjoint BO élémentaire
Mme Renaudineau-Pari, diététicienne
M Gavalda et Pistre, parents délégués FCPE
Mme Colombies, parent déléguée APEIU
Mme Matha, Mme Godéas, excusées

1- PNNS : Plan national nutrition santé – Programme d'action/ Partenariat ARS

Le projet déposé le 07 Mai 2015 auprès de l'Agence Régionale de la Santé. « Les gastronomes en herbe à fond la forme » a été retenu, ce projet est subventionné à hauteur de 1500 € par l'ARS.

Le dossier a été travaillé par Mmes Simon Labric et Renaudineau- Pari, M Harduin en lien avec les services d'animation jeunesse.

4 actions ont été repérées et mises en avant / faisabilité sur la commune.

- Proposer aux parents, une semaine par mois, les repas du soir en lien avec les menus du midi de façon à veiller à l'équilibre alimentaire sur la journée. Concrètement, sur les mois sans vacances scolaires (novembre, janvier, mars, mai et juin) une semaine de menus dîner, complémentaires au menu du midi, sera proposer sur le site de la Mairie.

- Mettre en œuvre une fois dans l'année un petit déjeuner collaboratif sur les écoles maternelles de 8h30 à 9h00. (l'action est prévue 1 fois sur chaque école)

- Créer un atelier culinaire et créatif sur le centre de loisirs ou les ALAE. L'ALAE de Borde d'Olivier verra son atelier culinaire fonctionner de nouveau après quelques travaux.

- Proposer un goûter après un effort sportif et informer sur sa composition. (ex journée sport à l'école)

2- Audit Erable 31 :

La restitution a eu lieu le 14 septembre 2015, elle a permis de présenter :

- L'observation de l'organisation générale du service : humaine, matérielle et financière.

- Les réponses aux questionnaires enfants, agents et parents.

- Les atouts et les freins du service restauration.

L'audit sera mis sur le site de la Mairie prochainement.

3- Retour / menus instaurés lors de la dernière commission.

1 menu sans viande, végétarien, sera systématiquement proposé une fois dans le mois.

3 à 4 menus composés de poissons sont proposés chaque mois.

4- Menus proposés par les enfants scolarisés :

RAPPEL : Pour Décembre 2015, il est proposé que les enfants fassent remonter des propositions de menus ou de plats qui pourront être intégrés dans les menus. Les animateurs ALAE doivent essayer de mobiliser et de faire travailler les enfants sur des propositions concrètes qui pourront être intégrés dans les menus.

5- Observation des menus

Quelques modifications ont été apportées sur les menus de et des précisions ont été apportées sur l'information de la composition des menus.

Une demande particulière est faite / aux sauces vinaigrette qui pourraient être plus variées.

La précision sur les pommes de terre a été prise en compte.

Une discussion est entamée sur le nombre de **composante** des menus. Actuellement, les menus sont élaborés sur la base systématique de 5 composantes. Pour plus de souplesse, il pourrait passer à 4 composantes. (A l'étude)

6- Marché alimentation pour décembre 2015

La municipalité va travailler avec AGAPRO (centrale d'achat) le temps de mettre en œuvre très prochainement son propre marché.

Prochaine réunion est fixée au 25 janvier 2016 à 17h15

Puis fin Mai 2016 V Quoniam Dourel