

Compte-rendu de réunion

Suite à la commission de restauration qui s'est tenue le **mardi 18 novembre**, vous trouverez ci-dessous le compte-rendu.

Participants			
Représentant parents d'élèves Chandeneux	ELIOR	Conseiller municipal délégué à l'éducation et à la formation professionnelle	Service Éducation
Mme Daldosso	M. Darbin M. Faure	M. Guilloud	Mme Addis M. El Hessni Mme Lextraît

I. Ordre du jour

L'ordre du jour a pour principaux points :

- Retour sur la période de septembre et octobre,
- Point extraction ELIOR,
- Présentation des menus sur la période de novembre et décembre,
- Questions diverses.

Introduction

La commission a rappelé ses objectifs : réunir la Ville, le prestataire et les RPE 2 à 3 fois par an pour échanger sur l'organisation de la pause méridienne et les menus. La première commission est fixée en novembre pour faciliter l'intégration des nouveaux représentants.

La création du nouveau restaurant scolaire Anne Pierjean fera passer environ 130 élèves supplémentaires sous contrat avec le prestataire Elior. En conséquence, les représentants des parents d'élèves d'Anne Pierjean seront intégrés à la commission dès septembre prochain.

II. Détails des sujets abordés

1. Retour sur la période de septembre et octobre

Pas de retours sur la période.

Un questionnaire est en cours d'élaboration par les représentants des parents d'élèves de Chandeneux. La diffusion est prévue pour janvier.

2. Point extraction ELIOR

Il a été rappelé :

- La loi Egalim impose 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits biologiques
- La Ville demande **30 % de bio dans le marché**

Dans le cadre du suivi contractuel, la commission a vérifié les éléments transmis par Elior concernant la conformité des menus et la nature des produits utilisés.

Ces objectifs ont été atteints pour les périodes de septembre-octobre et novembre-décembre.

La discussion s'est ensuite orientée sur la possibilité d'augmenter la proportion de produits bio.

Deux contraintes ont été identifiées :

1. augmenter la part bio entraînerait une hausse significative du prix du repas.
2. seul un prestataire avait répondu au dernier appel d'offres ; des exigences trop élevées risqueraient de rendre le marché infructueux.

3. Présentation des menus sur la période de novembre et décembre

3.1. Incident ponctuel

Un incident mineur survenu le 7 novembre a été signalé, concernant le manque de purée de pommes de terre sur la fin du service à Royannez.

La discussion a révélé que le plat (sauté de bœuf + purée) avait eu beaucoup de succès. Elior a pris note de cet incident pour ajuster les quantités lors des prochains menus très appréciés.

3.2. Qualité et préparation du poisson

La qualité du poisson servi, notamment le colin a été abordé. Des retours mitigés de la part des enfants ont été rapportés par les agents de restauration et les parents, soulevant des questions sur la forme (cube, filet) et la méthode de préparation du produit.

Constats

- Les filets sont généralement bien consommés
- Les cubes moins bien consommés et jugés plus secs

Elior a expliqué que les cubes sont issus de filets de poissons garantis sans arêtes, mais que leur texture peut être altérée par la liaison chaude.

Néanmoins, le poisson servi avec une sauce meunière (beurre et jus de citron) le 19 septembre a été un véritable succès.

Il a été convenu :

- tester de nouvelles recettes et sauces adaptées
- ajuster la cuisson pour éviter le dessèchement
- proposer à nouveau des sauces meunières

3.3. Repas de Noël

Le repas de Noël aura lieu le mardi 16 décembre.

4. Questions diverses et remarques

Il a été exprimé une préoccupation concernant la proposition de certains desserts industriels sucrés, type : liégeois.

Elior et la Ville rappellent :

- les menus sont validés par une diététicienne
- la notion de plaisir reste importante
- la restauration scolaire représente 4 repas hebdomadaires sur 14

Il a été convenu que ce sujet sera abordé lors de l'intégration à la commission des représentants de parents d'élèves d'Anne Pierjean.