

PRESENTS :

Emil POCHET, responsable des engagements, Restoria

Denis CACHON, chef gérant, Restoria

Jérôme CARVAHLO, Maire de la Rabatelière, membre de la commission restauration scolaire

Florian MERIEAU, 1^{er} adjoint, membre de la commission restauration scolaire

Sandrine CARDINAUD, adjointe en charge de la commission restauration scolaire

Myriam OLIVO, personnel communal au service de la restauration scolaire

Gabrielle LINDEMANN, parent d'élève

Matthieu PILARD, parent d'élève, membre de l'OGEC

1. Communication entre les parents et Mme LINDEMANN Gabrielle (parent référent pour la restauration scolaire)

Merci à l'OGEC et/ou Eric de voir comment Mme LINDEMANN Gabrielle pourrait communiquer avec les parents utilisateurs de la restauration scolaire, afin d'obtenir des retours pour les prochaines commissions.

2. Communication des comptes-rendus de la commission auprès des parents

Un courrier va être fait aux parents utilisateurs pour indiquer que ce compte-rendu sera disponible sur le site internet, 1 semaine après chaque commission.

3. Validation des menus sur la période à venir

Les menus ont été validés sur la prochaine période.

Restoria nous informe que quelques changements pourront avoir lieu du aux ruptures d'approvisionnement et à la forte augmentation du coût des matières qui commencent à se faire connaître sur les produits suivants : volaille, œufs, farine, huiles et poissons.

Ces ruptures d'approvisionnement et l'augmentation du coût des matières premières sont dues à la grippe aviaire, la guerre en Ukraine et l'inflation.

Nous en sommes conscients et demandons à Restoria de faire pour le mieux en remettant régulièrement à jour le menu sur le site Radis La Toque.

Nous avons demandé une attention particulière sur l'équilibre alimentaire et sur les propositions du menu végétarien ainsi que sur les remplacements, par exemple un jambon braisé remplacé par 1 tranche de jambon est trop peu, attention aux grammages des produits de remplacements.

Restoria vient de mettre en place un partenariat avec Viandissime au Poiré-sur-Vie, la viande pour la restauration scolaire est majoritairement vendéenne ou des départements limitrophes.

Un partenariat est en projet pour les fraises et les kiwis de la ferme Godard de St Fulgent.

4. Retour des enfants et parents sur qualité de prestation.

Repas végétarien peu apprécié, les parents aimeraient qu'il soit retiré.

Les enfants estiment parfois avoir encore faim en sortant de la cantine.

Le menu est annoncé aux maternelles avant le départ pour la cantine, ce qui ne semble pas être le cas pour les élémentaires. Peut-être à revoir ...

Bien prévoir des animations pour les enfants dans le cadre des thématiques proposées ;

Proposer plus souvent des œufs lorsque cela est possible avec le reste du repas.

Réponse faite par Restoria

Les grammages sont respectés, il faut que chaque enfant mange de tous les éléments.

Concernant les repas végétariens, ils ne peuvent pas être retirés, la loi égalim oblige un menu par semaine.

Il serait bien de communiquer sur cette loi auprès des parents

Nos propositions :

Nous allons faire parvenir une communication sur la loi égalim par courrier aux parents

Il est proposé à Restoria de mettre en place un cahier de perte. Ainsi une pesée des aliments à la fin de chaque service sera faite, afin de pouvoir se rendre compte des repas ou produits qui plaisent moins aux enfants.

Nous étudierons ce cahier de perte, en début de chaque commission et nous adapterons soit en proposant le plat cuisiné différemment soit en le proposant moins souvent ou en le retirant du menu.

5. Points divers

- Les parents qui le souhaitent peuvent tester les repas cantine en réservant leur repas, en contactant la mairie, au plus tard avant 9h le matin même.
- Besoin du service de restauration scolaire le 25/05/2022
- Voyage scolaire le 23 et 24/05/2022 pour les CMI et CM2
- Les P'tits Loups auront-ils besoin de la restauration cet été ? (Mail envoyé aux p'tits loups ce jour)
- Mails à envoyer à la responsable des bénévoles, afin d'organiser le pique-nique qui aura lieu le dernier jour de l'école (voir avec Myriam) @emmanuelle, merci d'envoyer un mail à Marie Madeleine.
- Nous avons demandé à Restoria une action au niveau du restaurant scolaire pour la semaine du développement durable du 16 au 22 Mai, une sensibilisation au tri des déchets et pesée sera faite au restaurant scolaire,
@Emmanuelle ou @Noémie, merci de communiquer ces dates à Denis Cachon et Myriam afin que des photos soient prises.

6. Date de la prochaine commission

Jeudi Juin 2022 à 17h30 au Restaurant scolaire. En attente du retour d'Emil POCHET pour le changement de date demandé.