

# CR de la Commission Menu du 21/06/2022

Emile POCHET responsable des engagements Restoria  
Delphine GOURDON chef de secteur de la société Restoria  
Denis CACHON chef gérant Restoria  
Florian MERIEAU 1<sup>ER</sup> adjoint, membre de la commission restauration scolaire  
Sandrine CARDINAUD adjointe en charge de la commission restauration scolaire  
Lucie RICARD conseillère municipale, membre de la commission restauration scolaire  
Myriam OLIVO personnel communal au service de la restauration scolaire  
Gabrielle LINDEMANN parent d'élève  
Guillaume JOURDAIN parent d'élève, membre de l'Ogec

## 1. Validation des menus sur la période à venir

Les menus ont été validés sur la prochaine période.

## 2. Retour des enfants et parents sur la qualité de prestation.

Les enfants estiment parfois avoir encore faim en sortant de la cantine et que, certains pendant le service n'auraient pas assez de quantité dans leur assiette. Nous en avons discuté avec les membres présents. Ce qui est ressorti de cet échange nous montre que régulièrement l'enfant ne prend pas entièrement le menu présenté, il va soit laisser dans son assiette une partie du plat ou de l'entrée ou soit laisser le fromage ou le dessert.

Pour ce qui est du service, une surveillance plus poussée sera faite pour vérifier que chaque enfant se serve en quantité respectable.

## 3. Semaine du développement durable et animation

Du 16 au 22 mai une sensibilisation au tri des déchets s'est déroulée à la cantine, une pesée des déchets a été réalisée avec une moyenne de 33g de perte par enfants contre 70g pour la moyenne nationale. Cela prouve que les enfants consomment les quantités servies et nous les en félicitons.

Un atelier équilibre alimentaire a été mené par une diététicienne pendant le repas au restaurant scolaire. Les enfants ont été trop dissipés, le service a été plus compliqué à gérer. Nous ne souhaitons pas que cette animation soit reproduite pendant le temps du repas mais plutôt sur un temps d'école.

## 4. Menu Végétarien

Le menu végétarien fait partie de notre cahier des charges et celui-ci ne peut être modifié. Il sera servi une fois par semaine. Aucun menu de substitution ne sera servi à l'enfant.

Le service « Savoir-faire et recettes » de Restoria a travaillé sur de nouvelles fiches techniques afin de varier les menus végétariens et les rendre plus appétissants pour les enfants. Nous avons pu constater une réelle amélioration du choix et de variété des menus végétariens pour la prochaine période.

## 5. Pique-nique

Le mardi 5 juillet, un pique-nique sera servi aux enfants ainsi qu'à nos très chères bénévoles. Il sera demandé, par le biais d'Eric, que chaque enfant prévoit une gourde et une casquette.

## 6. Points divers

Nous sommes en attente des animations prévues par Restoria pour la prochaine année scolaire.

## 6. Date de la prochaine commission

Le mardi 18 octobre à 17h30 au restaurant scolaire.