

CR de la Commission Menu Du 02/04/2023

Présents :

Julien LASERRE responsable des engagements Restoria,

Denis CACHON chef gérant Restoria

Sandrine CARDINAUD 2^{EME} adjoint, en charge de la commission restauration scolaire

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

Régis POTERLOT élu membre de la commission restauration scolaire

Myriam OLIVO personnel communal au service restauration scolaire

Gabrielle LINDEMANN parent d'élève

Mathieu PILLARD membre de l'Ogec

- Validation des menus de la prochaine période

Les menus ont été validés pour la prochaine période avec quelques changements à la demande de la commission. Nous remercions Denis d'avoir tenu compte de nos demandes.

- Remontés des parents sur la période écoulée

1. Le repas végétarien est au même prix alors que les enfants n'ont rien à manger.
Denis informe que le grammage est respecté, il met même plus en quantité
2. La soupe est froide.
La soupe est servie en dernière minute, quand les enfants commencent à déposer leur manteau
3. La répartition des quantités n'est pas bien faite.
La répartition est faite en fonction des élémentaires et des maternelles en respectant le nombre de personne par plat et le GMRCN. Un briefing est fait en début de service.
4. Il est évoqué que certains jours les enfants n'ont pas toujours le même menu ex : nuggets alors que les autres ont eu de la viande
Les nuggets étaient pour les sans porc
5. Certains parents font part que si l'enfant ne prend pas de fromage, il n'a pas de pain.
En priorité le pain est servi aux enfants qui prennent du fromage pour inciter les enfants à manger du fromage pour respecter l'équilibre alimentaire
La règle est la même pour tout le monde afin de ne pas faire de jalousie.

- Point 2 du CR du 2.02.23 gâteau anniversaire + menu animation

Pour rappel :

« Nous trouvons que dans les plans de menus, il est difficile d'identifier les animations, Julien va voir avec les diététiciennes Restoria. Nous nous sommes aperçus que l'animation des gâteaux d'anniversaire mensuel prévu au cahier des charges n'avaient pas été mis en place. Denis n'était pas au courant. Il fera le nécessaire. Myriam de son côté dès qu'elle aura un moment va répertorier les anniversaires des enfants par mois de naissance. Julien Lasserre voit avec le service communication s'ils ont des totems en forme de bougies pour que les enfants puissent être pris en photos. »

Pour l'animation gâteau d'anniversaire, elle sera commencée en septembre. Myriam fera un point sur les anniversaires avec les dossiers d'inscriptions.

Concernant les animations de l'année, Stéphane Mahé de chez Restoria viendra sur chaque site avec le book des animations, il verra les animations avec le chef gérant et qui les transmettra ensuite aux clients

- Atelier engagé Vendredi 26 Mai 2023

Le thème sera cette année le recyclage des déchets et le gaspillage alimentaire.

Pour une question de praticité, il se tiendra à l'École Notre Dame de la Salette.

L'animatrice est Anaïs LEGROS, elle proposera des échanges, jeux et ateliers pratiques pour les classes de CE2 au CM2 par groupe de 10 pers.

L'atelier est prévu de 10h à 12h.

L'école mettra à disposition une salle et 2 tables.

Tout est organisé avec Nathalie ANDRE directrice de l'école

Myriam viendra sur un créneau afin de pouvoir faire appliquer à la cantine ce que les élèves auront appris.

Atelier Engagé

Le recyclage des déchets et le gaspillage alimentaire



Durée Pendant le repas du déjeuner (2h) En dehors du repas du déjeuner (1h)	Date A définir dans le calendrier définitif d'animation
Lieu Restaurant scolaire	



Présentation

Cette animation est proposée dans un cadre ludique et pédagogique pour faire découvrir le recyclage des déchets et le gaspillage alimentaire.

Public concerné

Enfant scolarisé en classe de maternelle ou élémentaire.

Méthodes pédagogiques

- Échange,
- Jeux,
- Atelier pratique.

Intervenants

Cuisinier/formateur ayant une expérience dans la formation professionnelle en restauration collective et engagée.



Objectifs de l'animation

Au cours de l'atelier, l'enfant développera des capacités à :

- Connaître l'impact du gaspillage alimentaire.
- Savoir trier des déchets.

Contenu

- Le gaspillage alimentaire du champ à l'assiette.
- Les menaces du gaspillage alimentaire
- Exemples d'initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Focus sur le tri et la valorisation des déchets.

- Audit « Conseil en organisation » préconisation

Un audit a été réalisé avec la maison des communes, voici les pistes d'améliorations qui en ressort :

- 1) Fermeture de la porte d'entrée à clé pour éviter la sortie d'un enfant et d'accompagner un enfant aux toilettes (bien sur ceux qui sont en âge d'y aller seul) [Myriam a mis ce point en action](#)
- 2) Inscrire dans le règlement intérieur l'obligation pour les parents des élèves de maternelles de fournir une serviette de table, celle-ci pourra être changée en cours de semaine si elle est trop sale [Emmanuelle ou Noémie, merci de l'inscrire sur les prochains dossiers](#)
- 3) Attitrer un emplacement à chaque enfant = visuel pour les plus petits à mettre sur les chaises [Myriam informe que les enfants reconnaissent leur place à leurs serviettes, elle verra pour la rentrée prochaine une répartition de table avec des noms de fruits ou autres.](#)
- 4) Répartir le service de façon cohérente et conserver le même encadrement des enfants durant le temps de repas [C'est déjà en place.](#)
- 5) Briefing de début de service obligatoire entre Myriam et Denis et Myriam transmet les consignes aux bénévoles. [Cela se fait déjà actuellement](#)
- 6) Présenter les plats des petits et des grands de manière séparée et visuelle sur une desserte différente. [Cela est déjà mis en place, Denis indique quel plat va sur quelle table.](#)
- 7) Formation pour Myriam :
 - HACCP mise à jour = voir avec Restoria
 - Formation gestes et postures
 - Formation prévention des risques liés à l'activité physique
 - L'accompagnement éducatif pendant la pause méridienne
 - [Myriam et Noémie voir à prioriser la formation sur l'accompagnement et pour le reste je vous laisse voir ensemble, peut-être à mettre certaines formations sur l'année prochaine également.](#)
- 8) Faire mesurer le bruit dans la cantine [Noémie voir avec le service de santé et sécurité au travail du CDG85](#) (panneaux anti-bruit, feux tricolores)
- 9) Mesurer l'utilité des tables placées le long du mur ou voir à les déplacer. Une desserte pour stocker le pain les pichets et les couverts afin d'avoir plus de place pour le passage avec les agents ADMR etc... [Myriam et Denis confirment que le passage est suffisant. Le personnel de l'ADMR et du Restaurant scolaire se croisent uniquement 2 fois par service. Cela ne pose pas de problème.](#)

- Départ en retraite de Denis CACHON et organisation du personnel à la rentrée

Denis sera à la retraite officiellement au 1^{er} juillet mais avec les congés payés qu'il reste à prendre à Denis cela devrait être aux alentours du 15 Mai 2023. Denis attend la confirmation de la date exacte.

Julien LASSERE a commencé le recrutement, il a reçu 3 profils dont 1 en interne Restoria Caroline du site de Chauché. Il a reçu également les 2 autres candidats. Julien a une préférence pour Benjamin (29 ans) avec un bon profil. Dès que la date du départ de Denis sera arrêtée, il est prévu de les mettre en doublon.

Julien LASSERE verra Ingrid mi-mai, son contrat a été augmenté d'1h pour aider Denis sur le dressage des plats. Restoria prévoit de proposer un CDI à Ingrid dès le mois de Septembre. Il reste à voir pour son statut, si elle travaillera pour d'autre site pendant les vacances scolaires ou si elle continue en intermittente comme ce jour. De bons retours sont fait quand à sa qualité de travail et l'ambiance d'équipe.

- Points divers

- 1) Pour aider à la gestion des enfants maternelles, nous allons essayer de mettre ces actions en place :
 - Une mascotte soit Radis La Toque (demande faite à Restoria) ou le nounours le P'tit Rabastos
 - Bouteilles sensorielles = création par le CME et Myriam
 - Jeu
 - Dessins
- 2) Lundi 3 avril 2023 beaucoup de maternelle n'était pas présent. Denis n'avait pas été prévenu. La directrice ou Angélique la maitresse à envoyer un mail aux parents le 16 mars pour informer de la formation de l'enseignante et que les enfants devaient être garder par leurs parents. Un mail de rappel a été à nouveau envoyé le 29 Mars en demandant aux parents de préciser la présence ou non de l'enfant.

Merci à Emmanuelle ou Noémie de faire un rappel à la directrice et ou à l'enseignante qu'en cas de d'enseignant absent c'est à l'école de prévenir la mairie, afin que nous prévenions le prestataire pour limiter la perte.

Cela nous permet également de ne facturer les repas.

- 3) Revoir l'organisation des piques niques pour les voyages scolaires.
Dans le passé, lors des voyages scolaires, pour les enfants mangeant à la cantine c'était le prestataire qui fournissait les pique-nique.
[Emmanuelle et ou Noémie, merci de revoir avec l'école si nous remettons cela en place.](#)
- 4) L'année dernière, un mercredi avait été travaillé, afin que l'école fasse le pont de l'ascension ou finisse plus tôt.
[Emmanuelle et ou Noémie, merci de vous renseigner auprès de l'école.](#)
- 5) Exercice incendie
Nous devons faire un exercice incendie une fois par an. Lors de la commission du 18.02.23, il a été prévu que Lucie RICARD se charge de l'organisation.
[Lucie ou en es-tu ?](#)
- 6) Parents testeurs
[Emmanuelle et ou Noémie merci de préparer un courrier dans ce sens à mettre avec le dossier d'inscription.](#) Revenir vers Sandrine CARDINAUD si besoin.
- 7) Le vendredi 7 Juillet 2023 Pique-nique avec les bénévoles
[Emmanuelle et ou Noémie faire une invitation à toutes les bénévoles et demander un retour, afin que nous indiquions à Denis le nombre de pique-nique à prévoir en plus.](#)
Mr le Maire sera présent, voir avec la commission qui peut se rendre disponible et préparer un apéro.
Demander aux enfants d'avoir une gourde.
- 8) Petits Loup
[Emmanuelle et ou Noémie, merci de contacter le centre aéré pour qu'il se rapproche de Denis afin d'exprimer leur besoin en restauration pour cet été.](#)

- Calendrier annuel des commissions menus

Mardi 04.07.2023 à 17h

Mardi 10.10.23 à 17h

Mardi 12.12.2023 à 17h

Mardi 20.02.2024 à 17h

Mardi 16.04.23 à 17h

Mardi 02.07.2024 à 17h