La Rabatelière

Présents : Sandrine CARDINAUD, Hélène ALLAIN, Jean Michel CAVASIN, Mathieu PILARD

COMPTE-RENDU Commission Menus – 08/04/2025

1) Point sur la prestation Restoria

Nous avons constaté que la période récemment écoulée a été particulièrement compliquée.

Les menus ne sont pas toujours respectés : des bananes ont été servies à plusieurs reprises dans la même semaine, des kiwis non mûrs ont été proposés aux enfants, puis retirés pour être remplacés par une demi-banane, sans que nous sachions ce qui a été finalement servi aux élèves élémentaires en guise de dessert. De plus, les grammages étaient à peine suffisants pour les enfants en élémentaire. Nous avons dû, à plusieurs reprises, réclamer qu'un plat soit mis à disposition de chaque table.
Les plats contenaient également beaucoup d'épices, ce qui n'est pas toujours adapté à un jeune public.

Face à ces problèmes récurrents, nous avons été contraints d'envoyer régulièrement des mails à Jean Michel CAVASIN, afin qu'il rappelle les consignes à ses équipes.

La gestion à distance par Mme Véronique JARIGUE, notamment en ce qui concerne les commandes et la transmission des consignes à l'intérimaire, s'est révélée peu pratique, ce qui rend la situation encore moins tenable sur le long terme. Plusieurs recadrages de son équipe ont été demandés à Jean Michel CAVASIN.

Par ailleurs, les demandes formulées lors de la dernière commission menu n'ont pas été prises en compte. À la réception des menus de la période suivante, nous avons une nouvelle fois dû demander des modifications. Nous notons toutefois une plus grande variété dans les desserts, même si le nombre de desserts faits maison reste insuffisant au regard de ce que prévoit notre cahier des charges.

Jean Michel CAVASIN, conscient de la situation, nous a informés du recrutement d'un chef gérant, Franck AUBINEAU, à compter du 17 avril 2025. Ce dernier sera accompagné par Véronique JARIGUE les 17 et 18 avril, puis par un chef tournant les 22 et 23 avril. Véronique JARIGUE continuera d'assurer le passage des commandes jusqu'à ce que Franck AUBINEAU soit pleinement opérationnel sur le logiciel.

2) Validation des menus de la prochaine période

Les menus pour la prochaine période ont été approuvés, avec une demande de la commission de ne pas mettre deux fois des fruits dans la même semaine et avoir bien 4.5 composantes soit du fromage 1 jour sur 2 comme le prévoit notre contrat. Ainsi que plus de recettes faites maison.

3) Point sur le service

Le personnel de Restoria a observé une nette amélioration du comportement des enfants durant le service. La présence du personnel communal pour assurer la surveillance a contribué à instaurer un cadre qui est désormais apprécié par tous.

4) Point sur le personnel

Un avenant sera proposé lors du prochain conseil municipal. Cet avenant permettra d'attribuer les tâches qu'effectuait Myriam à partir du 1er septembre et ce, jusqu'à la fin du marché. Ces tâches seront intégrées au prochain cahier des charges et comprendront la mise en place de la salle de restauration, le service, le débarrassage et le nettoyage des tables, ainsi que le nettoyage de la salle de restauration, du hall d'entrée et des sanitaires.

Nous sommes actuellement en train de travailler sur cet avenant avec Mr Nicolas HUREL de chez Restoria. Cet avenant vise également à redéfinir le cadre actuel, qui, avec les changements de personnel, n'a pas toujours été respecté.

Actuellement, c'est Maëva, une intérimaire que Restoria refacture à la municipalité, qui occupe ce rôle.

Jean-Michel CAVASIN nous a informés du départ en retraite de Florence, employée par Restoria pour assurer les fonctions d'aide de cuisine, de remise en place du second service, et de la plonge de la restauration scolaire. Étant donné la satisfaction générale quant au travail de Maëva, il lui sera proposé de reprendre le poste de Florence en plus de ses fonctions actuelles. Ce dispositif sera testé à partir du mois de juin, lorsque Florence sera en retraite.

Du côté communal, Maëva F. et Marie ont été recrutées pour assurer le pédibus, la surveillance au restaurant scolaire ainsi que sur la cour de récréation. Maëva F. s'occupe des maternelles, tandis que Marie prend en charge les élémentaires.

Ainsi, à partir de juin, les tâches seront réparties comme suit concernant Restoria :

- Maëva sera en charge de la mise en place du service.
- Le chef de cuisine et Maëva assureront le service, accompagnés de 2 bénévoles pour les deux services.
- Maëva s'occupera également de la remise en place pour le second service, de la plonge, ainsi que du nettoyage de la salle de restauration, du hall d'entrée et des sanitaires.

5) Dates et heures des prochaines commissions

Le Mardi 1 juillet 2025 à 17h15