

Commission des Menus - Lundi 24 Janvier 2022

Réunion de 17h30 à 18h30

Au vu de la situation sanitaire la commission des menus s'est tenu par téléconférence. Un tour de table des présents n'a pas été fait si bien qu'il n'est pas fourni de liste des participants.

Représentants parents d'élèves pour la FCPE : Mr. Marthinet et Mme Lopez.

Formation 2022

En 2022 il est prévu qu'une formation sera dispensée aux agents de restauration et portera en grande partie sur le rôle de l'agent de restauration dans l'accueil de l'enfant et celle-ci sera complétée par les règles d'hygiène en collectivité ainsi que l'utilisation de l'outil Observatoire du Gout.

Observatoire du Gout

Satisfaction globale 95,7% plats « bien consommés » par rapport à 85,2% sur la période précédente.

Meilleure progression sur la période : Salade de Betteraves

Hors d'œuvre

Les mieux consommés
Concombre en salade

Les moins consommés
Feuilleté du Pêcheur (repas de Noël, surtout chez les maternels)

Plat principal

Les mieux consommés
Boulette de bœuf (sauce daube/sauce échalote) et de veau sauce tomate
Chicken Wings
Emincé de poulet sauce poulette

Les moins consommés
Riz et égrené basquaise

Garniture

Les mieux consommés
Coquillette
Farfalles

Les moins consommés
Carottes et navets

Fromage/Laitage

Les mieux consommés
Petit Louis

Les moins consommés
Pas de produit reporté

Dessert

Les mieux consommés
Banane
Clémentine de Noel

Les moins consommés
Pas de produit reporté

Animations

Prochain rendez-vous :

Février 2022 : Festivités Lunaires du Chef et Les Joyeuses Fêtes de Février du chef

Mars 2022 : Italia Mammia Mia

Avril 2022 : Joyeuses Pâques

Cycle des menus du 7 Mars au 1 Mai 2022

Revu des menus proposés par Elior. Quelques modifications à la marge sont proposées par la commission.

Durant la période il est prévu 1 repas de fête (Joyeuse Pâques), 3 innovations culinaires (Riz émincé champêtre, Cake aux pépites de chocolat blanc et cake épeautre à la vanille maison) et 1 animations saveurs et découvertes (Italia Mammia Mia).

Divers

Il est demandé de donner la composition des sauces (exemple sauce marengo) en ajoutant un lexique (par exemple sur le site internet de la ville)

La Loi EGalim est entrée totalement en vigueur et est prise en compte pour la mise en place des menus.

Modifications des menus : le service restauration mentionne que suite à la situation covid et les absences de personnel, certains plats/menus ont dû être changé par rapport à ce qui avait été prévu et que cela s'est fait avec le stock disponible.

Avec le manque de personnel dans certaines offices la vaisselle a été remplacé par de la vaisselle jetable.

Le service restauration a également communiqué aux parents de venir chercher leurs enfants, si cela leur était possible, pour qu'ils ne mangent pas à la cantine

Prochaine commission des menus prévue le 11 Avril 2022.