

CR commission repas Du 26 janvier 2023



COMMISSION RESTAURATION

Réunion du 26/01/2023

NOM- PRENOM	FONCTION/STRUCTURE	SIGNATURE
Tanguy ALLEE	Chef cuisinier	Excusé
Laurence Bouquin-Jafré	Diététicienne	Présente
Vanessa Degeorge	Référente périscolaire	Présente
Isabelle Oger	Responsable du Pôle éducation	Présente
Chantal Mahieux	Adjointe vie scolaire	Présente
Yannick Le Breton	Conseiller municipal	Présent
Caroline Le Bayon	Parents d'élève du Pont Douar	Présente



RETOUR SUR LES REPAS « parents » et « Commission »

« DEJEUNER PARENTS » DU 16 DECEMBRE 2023

Étaient présents: 2 parents de l'école du Sacré-Cœur, Chantal Mahieux et Isabelle OGER

AMBIANCE

Peu bruyante (Agréablement surpris)

Bonne ambiance

Fluidité de fonctionnement

Enfants calmes de manière générale

REPAS (Carottes, poissons/Quinoa/Yaourt)

Repas équilibré

Vinaigrette trop vinaigrée

Poisson et sauce « Roselyne » excellents

Ajouts, commentaires:

Revoir la place de la vinaigrette dans les crudités.

DEJEUNER AU RESTAURANT DU 26 JANVIER 2023

Présents: Les membres de la commission restauration

AMBIANCE

Plus bruyante lors du second service

Bonne ambiance

Fluidité de fonctionnement

Enfants calmes globalement

REPAS (Velouté de courgette, couscous végétal, fruit)

Repas équilibré

Potage très bon et à la bonne température

Couscous très bien parfumé et bien épicé

Ajouts, commentaires:

Equiper les enfants de grandes cuillères pour le potage



Axe de travail: Développement durable « Bon pour la planète »

Objectifs/Actions

- ✓ Se conformer à la loi égalim (Gaspillage alimentaire, 20% produits locaux et bios)
- ✓ Sensibiliser aux déchets
- ✓ Travailler sur la mise en place d'un compost au restaurant

● Retour sur la pesée des déchets:

De mai à décembre, les 3 écoles ont pu expérimenter la pesée alimentaire sur le temps du repas.
Bilan: Les enfants déjeunent bien et peu de déchets sont relevés à la fin des repas.

Ajouts, commentaires:

- Avant le repas: Travailler la possibilité de composter les épluchures de légumes
- Après le repas: Que faire des déchets après chaque service?
Que faire des plats qui n'ont pas été servis au déjeuner?

● Manger local

Faire un état des lieux sur la consommation des produits locaux au restaurant (Fournisseurs, produits, provenance)

Favoriser et développer la consommation de produits locaux

Ajouts, commentaires:

- Démarrer une réflexion sur la consommation des produits locaux
- Faire une fiche action sur le jardin partagé (rôle et les missions des différents intervenants, entretien du compost, animation...)

● Les goûters

Action en cours sur les temps périscolaires sur le tri sélectif, les déchets par le biais de challenge ou de fresque



Axe de travail: Passer de
l'image « cantine » à celle de
restaurant

Objectifs/Actions

- ✓ L'équipe cuisine au plus près des enfants durant le repas (informer et recueillir)
- ✓ Sensibiliser les animateurs et les enfants sur les notions du « bien manger »
- ✓ Programmer des menus à thèmes
- ✓ Mettre en place des expositions afin de sensibiliser les enfants et créer des temps forts

● limiter le bruit

Mise en place d'un baromètre sonore pour sensibiliser les enfants au bruit que l'on peut faire à table. (Mise en place après les vacances de février)

● Améliorer le bâtiment

Changement des luminaires du restaurant en février 2023

● Le bien manger

Sensibiliser au bien manger avec une intervention auprès des animateurs et/ou les enfants (Perspective 2024)



Axe de travail: Continuer à améliorer la communication

Objectifs/Actions

- ✓ *Accueillir les parents au restaurant le dernier jeudi du mois*
- ✓ *Partager des actions menées via le site internet de la mairie et les écoles*
- ✓ *Valoriser le « fait maison » sur les menus, dans la presse...*
- ✓ *Afficher les menus de manière plus visible*

● Déjeuner parents

Pour rappel pour déjeuner au restaurant, , il faut au préalable s'inscrire au minimum une semaine à l'avance auprès de Valérie au pôle éducation 02.97.57.79.37.

Les prochaines dates prévue : le 23 mars, le 25 mai et le 29 juin (jauge de 8 personnes maximum).

Le prix: 6,80€ (Une facture est envoyée en fin de mois).

Ajouts, commentaires:

- Envoyer un mailing aux familles pour les informer du repas parents
- Faire un papillon dans chaque cartable pour informer des prochaines dates « Déjeuner parents »
- Intégrer les repas parents dans les menus

● Déjeuner personnels d'école

Les enseignants et personnels de l'école du Sacré-Cœur, ont demandé à venir manger occasionnellement au restaurant.

L'idée est de découvrir le lieux et son fonctionnement.

Ajouts, commentaires:

La commission est favorable à la demande de l'école.

Le personnel pourra donc s'inscrire sur les dates déjà prévues le 23 mars, le 25 mai et le 29 juin (Jauge de 8 personnes maximum).

Prochaine commission le 13/04 à 13h30 en salle des fleurs

Prochains « repas parents » **le 30 mars, le 25 mai et le 29 juin**