

Commission restauration 17 novembre 2017

Présents : Mme Soulagnes, M. Baujon, Mme Gaté, Mme Gobert, Mme Mazzuchotelli, Mme Pairault, Mme Preda, Oana, Dorina, Yohann Piquet, Alyssa Lobontiu, Edouard Leroy

Evolution depuis la réunion du 10 octobre 2017.

Mme Preda explique les changements intervenus depuis la dernière réunion :

- Le chef du début d'année a quitté Ansamble, Mme Dorina est revenue en tant que chef. Oana est responsable d'équipe.
- Le groupe de réflexion sur les menus s'est mis en place. La journée végétarienne du jeudi a été supprimée pour les élémentaires. Pour les collégiens, il y a chaque jour un plat végétarien en 2eme choix.
- Pour les collégiens/lycéens : le nombre de choix d'entrées a été limité, mais avec la promesse de proposer du choix sur tout le service. => Nous constatons toujours que vers 12h50 – 13h15 il n'y a pas autant de choix que prévu. Il faut être vigilant sur le réassortiment des vitrines.
- Pour l'élémentaire, le fonctionnement a été modifié, afin de proposer un véritable choix aux enfants, ce sont eux qui décident de leur plat et entrée. => du coup le service est plus lent, mais les enfants apprécient de choisir.
- Une étude a été faite par un spécialiste agencement et Ansamble va proposer une mise en place différentes des 2 chaines de plateaux, dans l'optique d'améliorer la fluidité du service, de limiter les flux, et de favoriser le bien-être des enfants pendant la pause repas.
- Des étiquettes de présentation des plats ont été installées devant les plats chauds, en reprenant le nom des plats et les allergènes pour faciliter le choix.

A noter que la Fondation a demandé à Ansamble un geste commercial pour compenser les 2 mois de début d'année qui ont été très insatisfaisants pour les familles ; Ceci sera discuté la semaine du 22 /24 novembre.

Autres points de discussion :

- Sur la qualité des plats servis, il y a un réel progrès. Mais il faut apporter une vigilance sur les plats qui sont souvent trop salés.
- Certains plats sont trop froids en fin de service.
- Pour les maternelles, il est nécessaire de revoir la rapidité de service. Les entrées sont servies quand les enfants arrivent, puis ils attendent longtemps avant d'être servis du plat. Il est nécessaire de revoir cela.
- Point à revoir également : le débarrassage des plateaux des CP : il faut des chariots adaptés à ces plateaux qui sont particuliers. Il faut également avoir des plateaux adaptés à la taille des assiettes => les assiettes sont trop grandes pour être posées dans les plateaux. Il est aussi nécessaire d'affecter un personnel de service Ansamble supplémentaire, car le service des classes de la Grande Section et le débarrassage des plateaux ne peuvent être assurés uniquement par les personnels dont la mission principale est la surveillance.
- Il est nécessaire mettre un grand frigo pour les PAI, car pas assez de place dans le frigo actuel. Il faut aussi un micro onde supplémentaire pour les PAI. Ce frigo et ce four doivent se situer dans la salle principale et non dans la salle réservée aux personnels.

- Identifier une zone pour les CM2, afin qu'ils puissent finir de déjeuner même quand les 6eme commencent à arriver.
- Egalement, nous constatons régulièrement qu'il est nécessaire de nettoyer les tables et sols entre le passage des primaires et des secondaires.
- Mme Gaté indique qu'elle a identifié des partenaires pour venir récupérer les déchets organiques triés (viande, fruits, pain ...). Il est discuté également la possibilité d'installer un compost. Mais attention à prioriser les sujets, l'espace est limité, il faut s'attacher tout d'abord à limiter le gaspillage en proposant de bons produits bien cuisinés aux enfants, ce qui limitera le gaspillage. La réorganisation de la chaine de plateau devrait intégrer une partie tri, à voir comment l'optimiser afin qu'elle ne prenne pas trop de place.

Choix du repas de Noel pour les élémentaire : le Jeudi 21 decembre :

Primaire :

- Verrine colorée
- Saumon sauce beurre et rostis
- Bûche pâtissière et 2 clémentines
- Papillote chocolat

Discussion du groupe de travail « menus » avec la nutritionniste :

Importance de respecter le cadre législatif (GEMRCS) qui vise notamment à limiter l'obésité et à garantir la bonne alimentation en calcium, fibres, lipides...

Ansamble va transmettre à la nutritionniste ses fiches techniques de préparation de recettes, notamment sur les recettes de viande transformée (boulettes, hachis..) et panées (panure au pain et œuf, cuisson au four sans matière grasse ..)

Pour rappel des grands principes pour l'élémentaire et maternelle , par semaine :

- 1 viande (bœuf) entière (ragout, bourguignon, sauté ...)
- 1 poisson
- 1 viande haché / boulette / parmentier ...
- 1 poulet grillé / rôti /
- 1 plat avec panure
- 1 plat avec œufs
- 2 fruits (salade de fruit, fruit coupé, entier)
- Laitages tous les jours sous différentes formes (béchamel, gruyère râpé, salade avec feta , gratins, fromage (kiri, babybel...) , yaourt, crèmes desserts, riz au lait , soupe velouté avec kiri , ...) (crème fraîche n'est pas un laitage mais du gras)

Systématiquement proposer 1 légume : peut-être légumes cru en entrée (2 choix différents) et féculent + légume en plat ; Ou 1 crudité et 1 féculent en entrée et légumes en plat.

Saucisses : 2 fois / mois maximum.

Porc : toujours avoir une alternative au porc.

Prochaine réunion : avant les vacances de Noel. Un point spécifique sur l'aménagement de la chaine sera fait dès que possible.