

Compte - rendu de Commission Restauration Scolaire Saint Remy-Les-Chevreuse

Mardi 13 Février 2018

PERSONNES PRESENTES :

MAIRIE DE SAINT REMY LES CHEVREUSE :

Représentants des parents élus :

- ◆
- ◆ Madame Salle Minodora, F.C.P.E.
- ◆ Monsieur Aubry Corantin, A.P.I.
- ◆ Madame Schuhler Nora, représentante Jacques Liauzun
- ◆ Madame Jacquet Béatrice, Parent délégué
- ◆ Madame Claesen Murielle, FCPE Jean Moulin
- ◆ Madame Jozan Camille, PEEP

Mairie de Saint-Rémy-Lès-Chevreuse :

- ◆ Monsieur Lecailtel Henri, Délégué Restaurant scolaire
- ◆ Madame Brunello Dina, Déléguée Enfance et Jeunesse/
com.local
- ◆ Madame Gautier Sylvie, Déléguée Petite Enfance
- ◆ Monsieur Herry David, Directeur Pôle Education
- ◆ Madame Le Goueff Karine, Agent de service J. Jaurès
- ◆ Madame Maouche, ATSEM J. Jaurès

SODEXO :

- ◆ M. Bruno Robbrecht, Responsable Régional
- ◆ Mme Laura Gervoise, Responsable Clientèle
- ◆ Mme Vanessa Gasnier, Diététicienne Sodexo

OBJECTIFS DE LA REUNION

1. Echanges divers
2. Point sur la Prestation
3. Menus Mars – Avril 2018

INTERVENTION ET PRESENTATION DE MONSIEUR LE MAIRE : M. DOMINIQUE BAVOIL

Concernant la restauration scolaire, l'objectif de monsieur le Maire est de revenir à une cuisine sur place en liaison chaude sur le site Liauzun pour 2019 et ainsi, favoriser les circuits courts. Les besoins par l'intermédiaire du prestataire serait un chef de cuisine et d'un commis de cuisine.

1. ECHANGES DIVERS :

- Communication de l'avenant N°1, signé au 1^{er} septembre 2017, avec la prise en charge par Sodexo des prestations complémentaires incluant :

- ✓ Les vêtements professionnels pour le personnel des offices
- ✓ Les chaussures de sécurité (2 par an) pour le personnel des offices
- ✓ Le traitement des huiles des friteuses
- ✓ Dotation des produits jetables (serviettes de table / Essuie mains/ barquettes)
- ✓ Dotation du petit matériel et vaisselle
- ✓ Prestation de maintenance supplémentaire du matériel des offices.

-Présentation aux parents d'élèves des résultats de la note C'mon goût des mois de Novembre et Décembre 2017.

- ❖ Moyenne de l'année en cours 3,15/4.
- ❖ Pomelos, note 1,75/4, cette entrée n'est pas bien consommée par les enfants, dans les prochains cycles de menus, proposer le pomelo en segment accompagné d'une salade.
- ❖ DH : En période hivernale, proposer plus de soupe sur le temps scolaire. => faire le point sur le matériel nécessaire.

2. POINT SUR LA PRESTATION :

- ❖ Les parents d'élèves de Liauzun, demandent à ce que la vinaigrette soit servie à part des crudités pour les enfants qui n'aiment la vinaigrette => l'an dernier l'expérience a déjà été faite mais elle n'a pas été concluante.
Pour certaines crudités type carotte râpée/ chou rouge, la vinaigrette permet d'attendrir celle-ci.
- ❖ **Les Top** : - Les purées de légumes sont très appréciées.
 - Les repas à thème, les enfants adorent.
 - Rillettes de thon à refaire.
 - Les Fajitas sont très appréciées des élémentaires, pour les maternels les galettes ont été remplacées par du riz. Cependant, le grammage du riz était insuffisant => pour les prochains service le grammage du riz sera augmenté (VG).
- ❖ **Les Flop** : - Sur le dernier cycle, apparition trop souvent de fromage blanc
 - Face à la semoule en accompagnement, la sauce est insuffisante.
 - Absence de yaourt de la Ferme de Coubertin, contractuellement obligation de proposer 3 Bio par semaine.

Mme Dina Brunello, voit pour réintroduire ces Yaourts de proximité, lors du prochain conseil municipal.

3. MENUS MARS – AVRIL :

Suite au report de la date fixée pour la commission des menus, les remarques sur le nouveau cycle ont été faites en amont, par les parents d'élèves et ont été prises en compte comme suit :

Vendredi 2 Mars : La composition de la « Purée Isabelle » est carotte, chou-fleur, courgette et pommes de terre.

Lundi 5 et Mardi 6 Mars : Les entrées seront inversées, radis le mardi et pomelos le lundi.

Mardi 13 Mars : La crêpe au fromage sera remplacée par de la betterave vinaigrette

Vendredi 30 mars : La panure du poisson pané et la semoule au lait en dessert sont les féculents du repas.

Mardi 10 avril : Les courgettes râpées seront remplacées par de la salade iceberg

Mercredi 11 avril : La composition de la « Purée de légumes » est à base de carottes, haricots verts et pommes de terre.

Vendredi 13 avril : La tarte à la noix de coco proposée en dessert est le féculent du repas, mais nous ajouterons des pdt avec les épinards.

Date de la prochaine commission :

Jeudi 22 Mars 2018 à 17h30

ACTIONS DECIDEES :

<i>Action définie</i>	<i>Responsable</i>	<i>Echéance fixée</i>	<i>Réalisée</i>
Définir une date visite de la cuisine de Rambouillet	LG	Février 18	X

Date fixée au Lundi 19 Mars à 9h15 sur la Cuisine centrale de Rambouillet

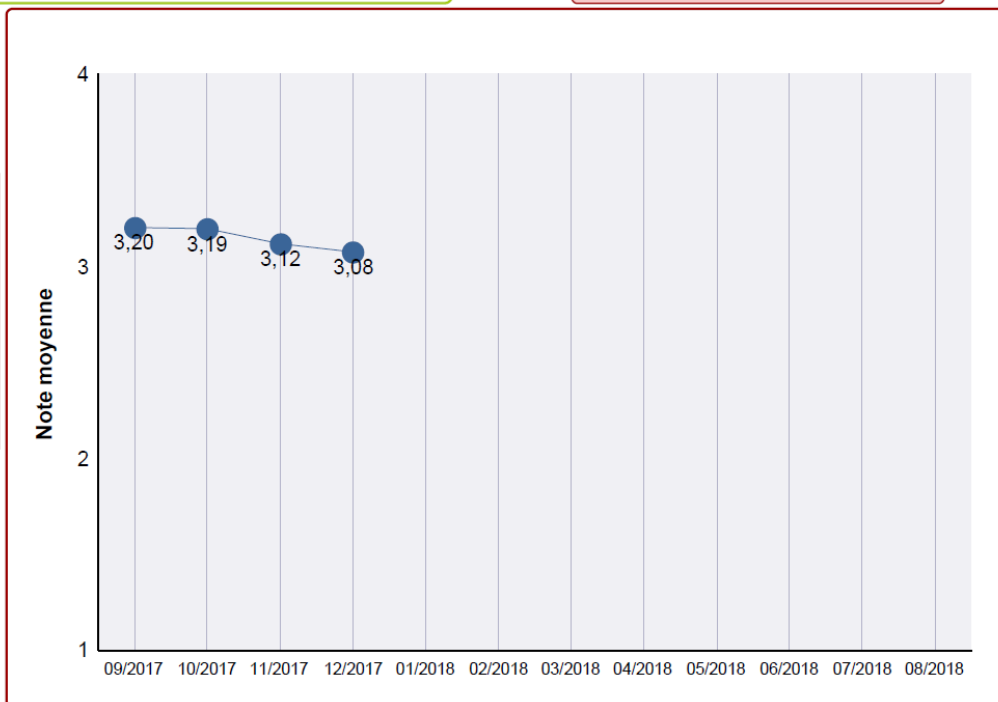
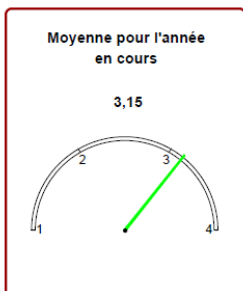


Evolution de la moyenne des menus 2017 - 2018



Nom du site MAGNY-LES-HAMEAUX MAIRIE
Nom du client SAINT REMY LES CHEVREUSE
Nom de l'office Tous les offices

- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé



- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé

