

## Compte rendu de réunion du 04 juin 2024

### Présents :

Représentant de la mairie : Marie-Claire PHILIBERT, Adjointe  
Commission EEJ : Isabelle NOTIN, Céline VIZIER, Alain FONTAN, M-Hélène DAMIAN-FARJOT  
Personnel de la cantine : Claudine BOURGHELLE, Agnès JAVELLE, Agnès SEGURA, Emilie MATHELIN, Sandrine PAVALLIER (remplaçante de Bérangère COQUARD actuellement en arrêt)  
Parents délégués : Elodie LAURENCON, Aurélie Vincent, Axelle CRESPO  
Représentant de la mairie de Croizet-sur-Gand : Adeline VADEBOIN, Conseillère municipale

### Excusés :

Prestataire SCOLAREST : M. Éric BRELEAU  
Elus Commission EEJ : Guillaume DEHOUX, Stéphane BABE

### **1 - Echanges sur la diversité des menus et les plats servis : Période du 5 Mars au 28 Juin 2024**

Les entrées : Toujours très variées.

Le succès : Le duo de brocolis/choux-fleurs très bien passé (servi le 28/05).

Un peu moins de succès :

Les entrées avec pour épices : paprika/curry/cumin.

Le pamplemousse en entrée ne fonctionne pas.

Plats / Accompagnements : Tous les plats ont été appréciés.

Les viandes : Positif et très variées.

Les tomates farcies restent partagées.

Saucisse de Francfort (grand format) : beaucoup trop pour les enfants.

Les poissons : Dans l'ensemble bien.

La marinière de moules reste partagée.

Accompagnements légumes / Féculents :

Le succès : Ratatouille/petits pois/haricots verts en gratin => à refaire.

Un peu moins de succès : L'émincé de choux-fleurs braisé au jus, la poêlée campagnarde et les jeunes carottes rôties au curcuma.

Les menus végétariens : Les plats servis sont bien appréciés dans l'ensemble.

Un peu moins de succès : Boulettes de soja sauce orientale (un peu relevé).

Fromage : Les fromages sont très variés (fromage frais et laitage).

La buche reste très partagée.

Les desserts : Les desserts sont très variés.

Remarque : il était prévu en dessert, la corbeille d'abricots alors que les abricots servis étaient des abricots en sirop => il en est resté beaucoup !

A noter : Un remerciement pour l'accompagnement d'une crème anglaise (pas prévu au menu) et le petit appareil qui sert à couper les pommes.

Focus sur le repas de pâques : Très bien, à reconduire.

Repas de fin d'année scolaire (vendredi 5 juillet)

Pastèque en salade.

Sandwich jambon de volaille (préciser pain ou pain de mie).

Chips.

Berlingot de pommes.

Appréciation de la prestation :

Plus généralement, la prestation et les échanges avec le responsable des cuisines se passent très bien.

La prestation et les repas servis restent conformes aux attentes et respectent les recommandations du GEMRCN et du PNNS. De plus, la prestation est conforme à la loi EGALIM.

## **2 – Organisation du restaurant scolaire**

L'effectif varie entre 80 et 110 enfants répartis en 2 services, le pic de l'effectif est le jeudi.

**Projet écologie école** : Le cantine a participé à sa manière à ce projet en créant un bac de fleurs extérieurs dont l'arrosage est assuré par les enfants et alimenté en fin de service par le restant d'eau des pots d'eau.

**Repas servis en extérieur** : Afin de profiter des extérieurs et dès que le temps s'y prête, des tables et chaises ont été mises à disposition. A ce jour et au vu de la météo, seulement 3 repas ont pu être servis en extérieur.

### **Ambiance et discipline :**

Le bruit est toujours aussi présent dès lors que le nombre d'enfants est supérieur à 80. Des rappels réguliers au calme sont demandés.

Rentrée de septembre 2024, la prochaine réunion sera fixée dans la 1<sup>ère</sup> quinzaine de **décembre 2024** à **20h30**.