

Compte rendu de réunion du 05 avril 2022

Présents :

Représentants de la mairie : Marie-Claire PHILIBERT, adjointe à l'éducation enfance et jeunesse, Isabelle NOTIN, Céline VIZIER

Personnel de la cantine : Mme Claudine BOURGHELLE

Diététicienne/Nutritionniste : Mme Isabelle TRON

Parents délégués : Mmes Elodie LAURENCON et Aurélie VINCENT

Traiteur : M. Christophe ROZIER

Excusés :

Parents délégués : Mmes Angélique RAMBAUD et Nelly DUMAS

Personnel de cantine : Mmes Isabelle PLAGIAU, Hélène SALVIA, Bérange COQUARD et Agnès SEGURA

Elus Commission Education Enfance Jeunesse : Stéphane BABE, Guillaume DEHOUX, Céline ANDRE, Alain FONTAN


Absent :

Représentant de la mairie de Croizet-sur-Gand et parent d'élèves : M. CAPITAN

1 - Echanges sur la diversité des menus et les plats servis : Période du 01/12/2021 au 31/03/2022

Les entrées :

 Les entrées marchent bien dans l'ensemble.

 Les entrées n'ayant pas de succès : la salade haricots/maïs, les betteraves => pas belles (surgelées ?)




Point d'attention :

- La salade en sachet avec salade rouge est moins appréciée : dure à manger, les enfants aiment moins.
- Mini pizza : pas de garniture en fromage => pate + tomate (pas de fromage, pas de jambon).

 **Mr Rozier ne souhaite pas ajouter de jambon ou des lardons pour une question de coût.**

Les Légumes :

 Les légumes servis sont appréciés en général.

 Les enfants n'apprécient pas :

- Les brocolis (flan ou au naturel) => voir pour les préparer en purée.
- Les salsifis, reste 2.5 plats sur 5 (chez les petits et les grands) => à ne pas remettre.



Point d'attention : les haricots verts « trop cuits » le 25/03 => pas mangé, il est resté 1 plat complet.

Les viandes :



Les viandes passent bien car moins de plats en sauce => Très bien.



Le bœuf marengo n'est pas apprécié et a donc du mal à passer.



Escalopes de poulet nature => Très appréciées.



Point d'attention :

- Steaks hachés => secs.
- Langue de bœuf => 1 seule fois par an si possible.

Proposition : œuf dur béchamel : pas eu, dommage car c'est bien apprécié. On pourrait varier avec l'omelette par exemple.

Les poissons :



Gratin de poisson, filet de colin sauce blanche, meunière de poisson blanc au citron => Plats bien appréciés, des efforts de préparation ont été remarqués.

Les fromages :



Ceux qui marchent le moins : Montcadi (morceau), fromage de Jourcy et le brebis crème pas apprécié du tout.



Mr Rozier et Mme Tron trouvent dommage d'écarter le fromage de Jourcy, il s'agit d'un produit fermier du terroir.

Les desserts :



Les desserts sont appréciés dans l'ensemble.



- L'ananas => 6 fois en 4 mois (à mettre moins souvent).
- Cocktail de fruits : pas du tout apprécié.

Proposition : privilégier la compote mais en quantité un peu supérieure.

Points d'attention : poires toutes blettes (le 10/02) voire gelées à l'intérieur.
Moitié de pomme servie.

Remerciements : salade d'oranges épluchées => très appréciée.

Plats uniques :



Choucroute bien car il y a une pomme de terre : si possible, continuer à diminuer le chou et mettre + de pommes de terre !!!

Lasagnes très bien mais juste en quantité.

👉 **Mr Rozier partage son inquiétude quant à l'augmentation du coût d'achat de certains produits. Il informe qu'il ne pourra pas continuer ainsi si la mairie ne participe pas davantage au prix du repas, c'est-à-dire, réévaluer le coût au-delà de l'indice des prix de la consommation.**

Il a été rappelé que si une augmentation devait intervenir, il y aurait un impact sur le prix du repas supporté pour les familles.

A refaire :

- Spaghettis à la bolognaise.
- Le pot au feu.
- Lasagnes au saumon mais sans arrêtes.
- Coquillettes sauce tomate à refaire + 1 viande.

Proposition : Essayer le couscous merguez sous condition merguez pas forte.

Autres :



Le repas de la fin d'année scolaire et les menus végétariens sont toujours autant appréciés.

Concernant le repas du dernier jour (jeudi 7 juillet) :

Melon / Tomate cerise

Saucisse de Strasbourg / Chips

Emmental

Glace : Vanille / Chocolat

A garder bien évidemment car super apprécié.

Repas à thème à programmer sur l'année prochaine.

Autres points de vigilance : il est demandé d'apporter une surveillance particulière aux plats qui sont livrés :

- Grosse mouche dans plat de poisson (le 04/03).
- Morceaux de plastique dans la salade verte (le 21/03).
- Salade de riz au surimi extrêmement salée alors que ça ne l'est pas d'habitude ! les enfants ne l'ont pas mangée.

2 – Organisation du restaurant scolaire et règles sanitaires

Malgré l'assouplissement des règles sanitaires liées au Covid, les enfants d'une même classe mangent toujours ensemble. Néanmoins, les enfants placés en bout de table peuvent se lever pour se servir (les grands), ils peuvent également aider à préparer les tables entre les 2 services et les débarrasser.

3 – Remplacement ponctuel du personnel de cantine

Sur la période, il a eu des remplacements ponctuels de trois agents de cantine. Des remerciements sont adressés à Mmes Virgen FOSSURIER et Joëlle PONCHON et plus particulièrement à Claudine BOURGHELLE qui assure au pied levé le remplacement du poste de responsable de cantine.

4 – Discipline

Il a été constaté une augmentation des violences verbales et gestuelles (doigt d'honneur entre enfants) malgré les réprimandes des agents de cantine. La responsable de cantine a été amenée à alerter et voir les parents rapidement pour faire cesser ces attitudes. Des courriers d'avertissement ont été rédigés et adressés aux parents des enfants concernés.

De plus, nous avons dû intervenir en réunissant les enfants le vendredi 11 février 2022 pour reprendre le règlement intérieur de la cantine concernant les écarts de comportement constatés et faire un rappel sur la discipline, les interdictions et l'acharnement constaté sur un élève.

Proposition : Suite à un échange avec le directeur de l'école, une réflexion est en cours pour écrire un règlement intérieur commun avec l'école.

Prochaine réunion : date à définir après la rentrée de septembre 2022.