

COMMISSION DE RESTAURATION SCOLAIRE

Réunion du mardi 11 juin 2013 à 14h15

Présents :

La mairie :

- Chantal BREVIER, adjointe au Maire d'Epéron,
- Hervé LE LOUREC, coordonnateur,

La société Elios Restauration Enseignement :

- Michaël MORIN, directeur de la restauration,
- Nadia MONTEBAULT, diététicienne,
- Eric MAZERAND, chef-gérant,

Les animateurs :

- Mélodie BALLET,
- Audrey BEZARD,
- Hélène BLANLOEIL,
- Sandra DELAUNAY,
- Farah MEDJAHED,
- Morgane MENARD,
- Céline LARCHER,

Les représentants des parents d'élèves :

- Camille GAUGUIER, déléguée PEEP,
- Odile GONNET, déléguée PEEP.

ooOOoo

.../...

Remarques sur les repas des semaines écoulées

Les animatrices exposent leurs remarques et observations sur les menus de la période écoulée.

Concernant les repas sans protéine animale, les enfants aiment beaucoup la semoule avec légumes, mais pas le quinoa qu'ils trouvent trop fade et d'une texture un peu sèche. Le chef-gérant propose d'améliorer cette céréale en l'accompagnant d'une sauce.

Sur certains sites, les courgettes et les cubes de poisson ne sont pas appréciés. Les enfants demandent plus de radis en entrée ainsi que des champignons. Ils souhaitent aussi plus de repas à thème.

M. MAZERAND accepte, à la demande des enfants, de servir des boudins noirs et blancs, ainsi que des omelettes garnies de légumes à l'accueil de loisirs.

Toujours à la demande des enfants seront proposées des galettes salées et des lasagnes.

Questions des parents d'élèves

Aliments bio :

Chaque fois qu'un aliment bio est servi, la mention en est indiquée sur les menus affichés dans les écoles et sur le site Internet de la mairie.

Le développement du bio dans les années à venir est conditionné au coût de ce mode de production.

Dans la mesure du possible et de l'approvisionnement, le chef respecte au mieux la saisonnalité des produits. De plus, des producteurs locaux sont sollicités.

Taux d'encadrement des enfants pendant la pause méridienne :

Le taux d'encadrement recommandé est de :

- 1 animateur pour 15 enfants en maternelle,
- 1 animateur pour 25 enfants en élémentaire.

A la rentrée de septembre 2013, il y aura un animateur de plus au restaurant scolaire de l'élémentaire Billardière, et à la maternelle 14 GS déjeuneront sur les tables élémentaires (1 table de 6 et 2 tables de 4).

Au restaurant scolaire Louis Drouet travailleront 5 animateurs. 1 animateur et 1 ATSEM s'occuperont des enfants de grande section.

.../...

Au restaurant scolaire de la maternelle Chevalerie, les animateurs qui ont suivi une formation spécifique restauration scolaire demandent au chef la possibilité de présenter un plat sur chaque table, les enfants ayant ainsi le loisir de se servir eux-mêmes.

Les animateurs verront directement avec le chef comment mettre en pratique cette nouveauté.

Les questions concernant les repas des élèves de grande section sur le site de Louis Drouet ont été évoquées lors des réunions de parents. Mme BREVIER ne voit donc pas l'utilité de les traiter à nouveau.

Examen des menus de la période à venir

Les menus prévus pour la rentrée, du 3 septembre au 25 octobre 2013, sont ensuite examinés et modifiés selon les remarques des participants.

Pour la première réunion de l'année scolaire 2013-2014, dont la date sera communiquée ultérieurement, des élèves seront invités.

ooOOoo

Diffusion :

Tous les participants et les délégués des parents d'élèves référents.