

**Compte rendu de la   
Commission restauration   
de la Chevallerais  
du 20/3/2018**

**Mairie de La Chevallerais**

14 Place de l’Eglise

44810 LA CHEVALLERAIS

🕿 02.40.79.10.12 -

mairie@lachevallerais.fr

**Présents**:

Mr Le Gall Didier responsable suivi de clientèle Convivio, Mr Guillet Cyril responsable de cuisine, Mme Le Squer diététicienne (Convivio), Mme Vaslin et Mme Gillet Hélène représentantes parents d’élèves de l’Écol’eau, Mme Le Brun Agnès, Mme Leboisne Sylvie et Mme Épiard Gwenaëlle représentantes parents d’élèves de l’école Saint-Aubin  
Mme Dupé Fabienne et Mme Salmon Céline Conseillère municipale, Mr Aubret Franck agent de service de la restauration et Mme Gilois Pascale référente de la commission restauration.

-----------------------------------

Un tour de table est fait pour la présentation des nouvelles personnes intégrant la commission restauration, Mme Epiard nous informe que c’est sa dernière réunion car elle quitte la commission.

Céline Salmon rappelle le fonctionnement du nouveau prestataire où nous n’avons pas le choix des menus comme auparavant, cependant avant la diffusion des menus définitifs, Mr Guillet transmet les menus à la Mairie qui les transmet aux membres de la commission qui peuvent faire parvenir des remarques avant la validation avec la diététicienne.

Mr Le Gall présente le rôle de chaque intervenant de chez Convivio. Lui-même qui s’occupe du suivi de la clientèle.  
Mr Guillet est le responsable de la cuisine, Il précise que 2000 repas sont produits chaque jour à la cuisine St Clair et que Mr Guillet constitue les menus selon les normes de (grammage) et Mme Le Squer diététicienne qui les valide avant la diffusion aux différents clients. Mme Le Squer fait savoir que les apports nutritionnels sont respectés sur 20 repas, Mr Le Gall précise que les besoins quotidiens des enfants se font sur une journée (matin midi et soir).

La prestation prévoit 3 repas à thème - 1 fois par trimestre et 1 animation annuelle avec affichage et tenue. Depuis le début d’année il y a eu deux repas à thèmes « repas montagnard » « repas américains » très apprécié des convives et un repas végétarien que souhaitait la commission restauration ce repas a été très apprécié des maternelles et beaucoup moins des élémentaires, la commission est favorable à d’autres menus végétariens.

**Remarques faites par les parents d’élèves:**

**Représentantes de l’Ecol’eau   
Mme Vaslin et Mme Gillet**Une demande pour savoir où l’on peut consulter la liste de tous les producteurs, Mme Salmon indique que la liste est sur le site de la mairie et la liste des producteurs locaux sont indiquées en bas des menus de la semaine.  
  
La qualité des repas est plutôt favorable, moins de panure qu’en début d’année suite à une demande faite par la commission c’est très satisfaisant, les desserts (pâtisseries) sont mieux programmés sur l’ensemble des menus.  
Une remarque : les jours ou les enfants ont du sport le repas est peut-être trop léger et c’est parfois très long d’attendre le goûter pour certains enfants, cependant le temps du sport est réparti sur toute la semaine entre les deux écoles et chaque jour des enfants ont du sport et qu’il est difficile de répondre à cette demande.   
Des parents d’élèves demandent si des raviolis pouvaient être proposés dans les menus. Mr le Gall répond que ce n’est pas envisageable dans une restauration collective et que ce serait des boîtes si l’on servait ce produit, ce qui n’est pas le souhait de la commission restauration qui priorise les produits frais.

**Représentantes de l’école Saint-Aubin  
Mme Le Boisne, Mme Le Brun et Mme Epiard**

* Les repas sont variés et équilibrés, quelques familles soulignent que les repas seraient de moins bonne qualité qu’en début d’année. Certains aliments manqueraient de beurre et d’assaisonnements ou trop assaisonné (sel) dans la soupe. Mr Le gall propose que le responsable de la cuisine goûte avant la distribution et dans ce cas ajoute un peu d’eau pour diluer le potage.   
  Une demande sur les pertes au RS cette année ? beaucoup moins de pertes que les années précédentes. En moyenne 34 grs/ enfants.   
  L’idée d’installer un composteur est évoquée, Mme Salmon explique que les locaux actuels ne permettent pas sa mise en place.  
   **Retours du restaurant scolaire**

Dans l’ensemble les repas sont très appréciés Quelques observations notamment sur les entrées pour les salades composées la quantité est trop juste malgré le grammage respecté.   
Mr Le Gall souligne que la communication avec Mr Guillet est indispensable avec Frank pour échanger sur la quantité de certains aliments qui peuvent être augmentés du fait qu’ils soient appréciés et d’autres diminués qui le sont moins.   
  
Il manque parfois d’assaisonnement pour les entrées, une réserve de vinaigrette par semaine va être fournie au restaurant si les menus le nécessitent.  
Concernant certains aliments comme les pilons de poulets pour les maternelles ce n’est pas très pratique à manger, Mr Le Gall propose de changer avec des filets de poulet, et notifie que la plupart des plats avec de la viande sont déjà prédécoupés en amont.  
Pour les fruits évités les assortiments car la gestion est trop compliquée. Mr Le Gall en prend note mais il explique qu’il s’agissait du dernier jour avant les vacances et pour finir le stock plusieurs fruits ont été proposés (exceptionnelle).  
Suggestion pour les (Pommes, oranges) pour les maternelles les couper en quartier.

**Prochaine commission restauration**  
**26 juin 2018**  à 19 heures à la Mairie  
Un rappel vous sera envoyé au mois de juin.

Fin de la réunion à 20 heures.

**FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE**

Un rappel du fonctionnement interne est rappelé, il y a 4 agents pour 4 secteurs par niveau scolaire qui comprennent au minimum 32 enfants.  
A chaque reprise de l’école les règles de vie sont rappelées durant la première semaine à tous les enfants fréquentant le restaurant scolaire.

**Remarques des parents d’élèves :** Pour les deux écoles il a été demandé une vigilance des agents concernant le partage des plats sur les tables.   
Certains enfants n’auraient pas la quantité suffisante. Un rappel aux agents va être fait.   
Mme Vaslin propose l’idée de faire un modèle d’assiette pour que les enfants aient un visuel !  
  
 Des enfants auraient été privés de dessert lors du repas, Pascale informe qu’une graduation des sanctions suivant le non-respect des règles est établi, un enfant est isolé sur une autre table et si récidive une fiche de liaison est faite aux parents mais en aucun cas un enfant doit être privé de dessert !  
  
**Tarifs :**

Pourquoi le tarif des repas des maternelles et des élémentaires sont les mêmes, sachant que les petits mangent moins que les grands ? Mme Salmon précise que le coût du repas est le même pour tous, et que les ¾ sont des frais de personnel.

**Repas allergiques**

A ce jour il est mis en place des paniers repas pour les enfants qui ont un PAI, en effet le prestataire ne peut fournir des repas spécifiques du fait de 2000 repas / jour.   
Aux familles d’inscrire leur enfants avec le menu du restaurant ou avec leur panier repas suivant l’allergie de l’enfant.

Sur la feuille d’inscription de début d’année un encadré va être ajouté pour préciser les remarques importantes à ce service de la restauration.

Les règles de vies vont être redistribués après les vacances d’avril.

Visite de la cuisine St Laurent   
**Vendredi 6 Avril   
Le Rendez-vous est fixé à 9 H 30 sur le site**.  
Merci de confirmer votre présence auprès de la mairie

**Prochaine commission restauration**   
**26 juin 2018**  à 19 heures à la Mairie  
Un rappel vous sera envoyé ultérieurement.

Fin de la réunion 21 heures.