

COMMUNE DE PERIGNAT LES SARLIEVE
Mme LAVERGNE, Adjointe aux affaires scolaires
Place de la mairie
63170 PERIGNAT LES SARLIEVE

A Clermont Ferrand
Réf, OP AD

Le jeudi 8 juin 2017

Madame

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu suite à la commission restauration du **11 mai 2017** qui s'est déroulée en présence de :

Pour CLIENT :

- ✓ Mme LAVERGNE, Adjointe aux affaires scolaires,
- ✓ Mme BOUCHE, Directrice centre périscolaire,
- ✓ Mme GRENET, Directrice de l'école maternelle,
- ✓ M. MAZAT, Président ASS « Jeux, Toit et Moi »,
- ✓ M. MALGAT, Délégué des parents d'élèves élémentaire,
- ✓ M. CHOQUE, Délégué des parents d'élèves maternelle,
- ✓ M. DUBERNARD, DDEN,

Excusé : Mme FROUIN, Conseillère municipale, M. GRENIER, Directeur de l'école élémentaire.

Pour API Restauration :

- ✓ Mme THAVE, Chef de cuisine,
- ✓ M. MURAT, Chef de cuisine,
- ✓ M. PREVOST, Chef de secteur,
- ✓ M. LEVASSEUR, Directeur régional,
- ✓ Mme DEFRETIN, Diététicienne,

Nous tenant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Madame, l'expression de nos respectueuses salutations.

Aline DEFRETIN
Diététicienne

Didier ROUX
Chef de secteur

Jean-Marie LEVASSEUR
Directeur Régional

Compte-rendu de la Commission Restauration du 11 mai 2017

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

▪ Réponses au dernier compte rendu :

- Information « pain » :

- La boulangerie d'Aubière a été reprise et le pain pourra continuer à être livré à l'école.
- Du 15 au 19 mai : Animation PAIN avec 4 pains spéciaux à faire découvrir aux enfants.

- Demande de devis :

- Un investissement de matériel par la mairie a été effectué pour la cuisine (Presse purée, moules à cake, robot, verrines..)

- Atelier de prévention santé pour « Jeux-toit-moi » sur 2016 :

- 3-6 ans : thème « équilibre alimentaire » + « découverte légumes anciens »
- 6-12 ans : thème « équilibre alimentaire » + « découverte fruits exotiques »
- Menus élaborés par les enfants et réalisés par la cuisine.

- Dernières demandes des enfants :

- Ont été ajustées les demandes suivantes : plus de frites, plus de beurre et sel avec les radis, plus de sucre avec le fromage blanc.

▪ Information hygiène :

- Autocontrôles réalisés par AGROBIO avec un contrat annuel de 11 passages aléatoires par an alternant les prélèvements de surface, de denrée et de fournisseur, un exemplaire des rapports est transmis systématiquement à la mairie.
- Les derniers résultats sont satisfaisants.

▪ Projets pour l'été :

- Des repas plus « plaisir » pendant les vacances au centre de loisirs (cordon bleu, crêpe...)
- Du 30 mai au 5 juin : semaine du développement durable.
- Pique nique + Repas « self » avec 2 choix froids de l'entrée au dessert + hamburger.
- Cours de cuisine (grands midi + petits goûter) : du 31 juillet au 4 Août : prêt de matériel par le centre de loisirs.

▪ Projets pour la rentrée 2017 :

- Chroniques culinaires et Semaine du goût : thème « les épices ».
- Sensibilisation « Pesée des déchets » en novembre.
- Repas à thème (régions de France et pays du Monde).
- Enquête de satisfaction...

▪ **Autres projets de l'établissement :**

- Animation de l'été :
- Menus avec les enfants et Mme Bouche pendant les TAP.
- Maternelle : repas couleur.
- Projet commun : jardin + lien avec la cuisine pour un compost...

MERCI Chef !

L'ensemble de la commission ainsi que les élèves félicitent la chef de cuisine Chrystel THAVE pour le partenariat mené au sein du restaurant scolaire depuis un an et demi. Tout le monde se souviendra de ses bons petits plats et des attentions portées à la qualité des aliments et à la convivialité pendant ce temps de repas. « *Nous étions ses invités chaque jour* » souligne Mme BOUCHE. Nous lui souhaitons tous une belle continuation dans ses projets professionnels.

Votre prochaine Commission Restauration : jeudi 12 octobre à 18h

Merci à tous pour votre participation

NUTRITION ET SANTÉ

