



Jules FERRY à PÉRIGNAT - LES - SARLIÈVE

Compte-rendu de la commission de restauration du 17 Janvier 2023 à 18h

Ce compte-rendu a été adressé par mail à :

POUR :

Madame Alisson MARESCAUX (Conseillère déléguée aux affaires scolaires)

POUR API :

Monsieur Olivier PLANFORET (Chef de secteur)

Monsieur Christophe MURAT (Chef de cuisine)

Participants

CF fiche de présence ci-jointe.

Informations sur la prestation

Point sur le questionnaire de satisfaction :

- Mr MURAT, Mme BOUCHE & Mme SERRE ont réalisé une enquête de satisfaction (sous le format Google Forms) concernant les repas servis à la cantine. Il y a eu 61 retours sur 240 Le bilan a été très positif (80% des enfants trouvent la cantine à leurs goûts). Ce questionnaire sera reproduit et retransmis aux parents par le biais du portail famille en février 2024 pour davantage de communication et de diffusion par rapport à celui proposé cette année afin d'obtenir plus de retours.
- Mme BOUCHE s'engage à encadrer, le temps du repas, une classe par semaine afin de recueillir le ressenti des enfants. Les retours qu'elle aura constaté seront mis en parallèle du prochain questionnaire de satisfaction en février 2024.

Point sur l'organisation de la cantine :

- Le RAB se fait notamment à la fin du service. Il a été proposé de faire tourner les classes afin que tout le monde puisse en bénéficier.
- En juin : Préparation des grandes sections au fonctionnement du self accessible dès le CP.



Informations sur la prestation

Point développement durable :

- Une pesée des déchets sera mise en place au retour des vacances de février sur une semaine.
- Un constat sur le gaspillage du pain a déjà été mesuré : un saladier de pain par semaine est rempli. Cela est bien géré.
- Les composteurs en plastique s'envolaient tout le temps : ils ont donc été enlevés en attendant de réfléchir à d'autres solutions.
- Le jardin pédagogique est mis en place mais des idées sont en cours afin de le valoriser davantage.

Point sur les animations des repas :

- Les menus établis par les enfants seront intégrés tous les 15 jours dans la prochaine trame de menus.
- Le thème Bretagne sera également proposé.
- Afin de célébrer l'arrivée du printemps, le thème monochrome "vert" sera mis en place. Une communication sera faite à ce sujet et les élèves seront invités à s'habiller en vert afin que tout le monde joue le jeu et qu'il y ait une cohérence avec le repas du midi.
- Une ou plusieurs recettes du livre "Fait maison, fait région" seront incluses dans cette nouvelle trame de menus afin de valoriser les recettes des chefs qui ont créé ce livre et de faire découvrir de nouveaux goûts aux enfants.

- *Le Cooking Family a été un véritable succès et une diffusion sera faite aux familles afin qu'elles puissent regarder la vidéo récapitulative.*
- *Un grand jeu est organisé sur le temps périscolaire à partir de 18h30 le mardi 4 avril 2023.*
- *Un petit déjeuner en extérieur peut être proposé aux enfants début juin 2023.*
- *Un projet autour de la fête de la musique sera mis en place pendant la pause méridienne par Christophe.*

On vous
informe
i



*Merci de votre participation. Nous nous retrouverons le
mardi 4 juillet 2023 à 18h.*



FEUILLE DE PRÉSENCE

Commission Restauration

Etablissement : Jules Ferry à Pérignat les Saules

Date : 17/01/23

Heure : 18h

Nom	Prénom	Unité-Fonction	Signature
BOSLAND	Céline	Dir Apri	
MURAT	Christophe	chef cuisine	
Flarescaux	Alisson	Conseillère Déléguée aux affaires scolaires	
Bouche	Elisabeth	directrice piscicole	
DUBERNARD	Claude	D.D.E.N	
MERCIER	Pauline	RPE Elémentaire	
TASSON	Charlotte	RPE élémentaire	
Daboulek	Laurent	RPE Primaire	
GRENET	Valérie	Directrice Maternelle	
PLANFORET	Olivier	CDS	
SENNE	Maïson	Coordinatrice Enfance jeunesse	