

Jules Ferry à Pérignat

Compte rendu
de la commission de Restauration
du 19/10/2021 à 18h00



Ce compte rendu a été adressé par mail à :

POUR :

Madame Alisson MARESCAUX
(Conseillère déléguée aux affaires
scolaire)

POUR API :

Monsieur Olivier PLANFORET (Chef de secteur)
Monsieur Christophe MURAT (Chef de cuisine)

Présents :

Mme MARESCAUX (Conseillère déléguée aux affaires scolaire)
Mme KARLIN (Directrice école élémentaire)
Mme TASSON (RPE Elémentaire)
Mme SCHENK (RPE Maternelle)
Mme BOUCHE (Directrice du périscolaire)
Mme PINCHARD (Coordinatrice enfance jeunesse)
M. PLANFORET (Chef de secteur)
M. MURAT (Chef de cuisine)
Mme SCHAFF (Diététicienne)



Observations

Présentation du site internet Soyons Complices : le lien URL va être mis sur le portail de l'école et un mail sera envoyé aux parents.

Le site vous permet d'avoir accès aux menus ainsi qu'à diverses informations sur le restaurant scolaire telles que nos producteurs locaux, nos animations, les repas à thème, des actualités nutritionnelles qui changent tous les mois ainsi que des recettes réalisées par nos chefs.

Nous vous invitons à le découvrir.

Les parents sont en demande du menu papier affiché. Les menus seront présents près du portail des maternelles.

Un repas végétarien est proposé 1 fois par semaine sans jour fixe selon la réglementation.

Les repas à thème et les repas "couleur" sont attendus. Le chef se rapproche des enseignants pour mettre en place les menus "couleur".

Il sera notifié sur le menu que les enfants peuvent apporter un accessoire de la même couleur.

Point sur les épices et goût fort : Le chef sera vigilant et va alléger l'assaisonnement avec des épices douces adaptées aux goûts des enfants.

Lorsqu'il y a du fromage avec le plat, un laitage sera proposé comme produit laitier.

Les repas servis à la crèche sont quelques fois différents de ceux servis à l'école, en effet ils sont adaptés à la diversification alimentaire des enfants en bas âge.

En cas d'allergie alimentaire, l'enfant est accueilli au restaurant scolaire sur PAI (Projet d'Accueil Individualisé) et le repas du restaurant scolaire peut être proposé en fonction des risques médicaux.

Belle augmentation de l'effectif sur cette rentrée, nous avons atteint 220 repas contre 200 l'an dernier.

Retour de Cécile Pinchard sur le Cooking Family qui a été proposé en partenariat avec Api restauration et la commune, réponse à un appel à projet de la CAF en 2019 qui a financé cette action. dans le but de sensibiliser les familles de la commune à l'alimentation. Lors du Cooking Family, le restaurant scolaire a été présenté, un rappel sur la préparation de produits frais et cuisinés sur place par le Chef Christophe ont été présentés aux équipes.

3 équipes de 3 à 4 personnes se sont affrontés en cuisine.

Le but était de réaliser un plat et un dessert dans un temps imparti. L'animation a été très appréciée par les personnes présentes.

Pour remettre en place le self, nous attendons que la situation sanitaire s'améliore.



*Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Mardi 25 janvier à 18h*