

Compte-Rendu commission cantine du 13 mars 2018

Compte-rendu Commission Cantine Municipale du 13 mars 2018

Personnes présentes :

Parents : Mmes Audrey Vidalou, Noëlle Barrat, Estelle Gauthé, Cécile Poisson, Marie Dostes
M. Benoît Aunac

Représentants des enfants : Téhani, Cléa, Hugo et Baptiste

Représentants de la municipalité : Pascale TOUSSAINT,

Personnes excusées :

Delphine Scopel

Les menus ont été présentés pour la période scolaire du 26 février au 6 juillet.

Les modifications nécessaires ont été apportées, la plupart du temps du fait de la redondance de l'accompagnement choisi pour du plat principal.

La fréquence d'un menu sans viande par mois a été maintenue malgré la remarque de certains parents qui n'y sont pas favorables du fait d'un risque de faible apport calorique avec ce type de repas. Frédéric veillera à ce que les portions préparées soient plus généreuses sur ce type de menu.

Pour l'avenir, les propositions de plats suivantes ont été suggérées par les parents : cuisses de dinde, pâtes à la carbonara, poulet basquaise, poulet à la crème et au citron, croque-monsieur, moussaka, osso bucco, légumes farcis. Frédéric est d'accord pour proposer ces plats lors de la mise en place des prochains menus à la rentrée.

Les enfants ont signalé que le vermicelle servi le 13 mars dernier était trop salé. Frédéric a pris note de cette remarque.

Ils souhaiteraient également avoir plus souvent des frites ou autres produits frits. Frédéric précise qu'il ne dispose pas de friteuse d'une capacité suffisante. M. Aunac propose de mettre à disposition la friteuse qui se trouvait à la salle des fêtes avant les travaux. Après renseignements pris, la cuisine n'est pas prévue, au niveau normes, réglementations et branchements pour accueillir une friteuse.

En outre, les enfants aimeraient bien avoir un peu plus de sucre dans les laitages nature. Il leur a été précisé que pour des raisons diététiques il ne pourrait pas leur en être donné plus qu'une cuillère à café et uniquement si l'enfant le désire.

Un parent rapporte que son enfant lui a signalé qu'il ne pouvait se servir de pain à volonté. Les recommandations nutritionnelles en la matière sont de distribuer 40g de pain pour un enfant en classe élémentaire et 30g pour un enfant en classe maternelle. Le personnel encadrant veille à ce que ces quantités soient respectées cependant, ponctuellement, une certaine souplesse pourra être accordée lorsque l'enfant n'apprécie pas le plat principal et risque de quitter la table sans un apport calorique suffisant pour l'après-midi.

Les enfants indiquent que parfois les portions ne sont pas suffisantes, notamment lorsqu'ils apprécient le plat, et qu'ils n'auraient pas la possibilité de se resservir. Le personnel qui débarrasse les tables demande pourtant si les enfants en veulent encore avant d'ôter le plat. Cette consigne sera rappelée. Il s'avère également nécessaire que l'enfant ne se réserve pas trop non plus, le grammage recommandé pour un plat principal composé (paëlla, brandade, hachis...) est de 250g pour un enfant en classe élémentaire et 180g pour un enfant en classe maternelle. Le personnel encadrant veille au respect de la taille moyenne des portions prises par l'enfant. En outre, afin d'éviter le gaspillage, il est rappelé aux enfants qu'il ne faut pas avoir « *les yeux plus grands que le ventre* » et se servir raisonnablement.

Concernant l'approvisionnement de la cantine, les parents souhaiteraient que l'on privilégie les producteurs locaux. Il a été précisé qu'à ce jour, hormis ponctuellement pour les légumes avec Mme Salères, aucun approvisionnement local n'est effectué. Ce qui freine cette mise en place tient pour partie à l'impossibilité de faire livrer la marchandise à la cantine mais également au fait pour Frédéric d'avoir à gérer les commandes auprès d'un trop grand nombre de fournisseurs différents. Les parents ont suggéré de voir si certains d'entre eux ne pourraient pas acheminer les marchandises (hors conservation sous température dirigée) jusqu'à la cantine. Cette idée est apparue judicieuse sous réserve qu'elle soit organisée de façon rigoureuse. Il a été décidé que les parents peuvent faire parvenir à la mairie les coordonnées de producteurs locaux de leur connaissance, en joignant la liste des produits proposés ainsi que les tarifs et les modalités d'approvisionnement (quantité moyenne disponible et possibilité de livraison). Une fois ces données collectées, une présentation en sera effectuée lors de la prochaine commission cantine.

Enfin, les parents souhaiteraient pouvoir venir prendre de temps à autre leur repas à la cantine avec les enfants. Cette demande est la bienvenue, cependant, il sera nécessaire préalablement d'en respecter les modalités suivantes :

- Inscription préalable au secrétariat de mairie 15 jours avant la date retenue ;
- Le prix facturé correspondra à celui appliqué pour le tarif adulte ;
- La facturation sera effectuée en même temps que celle de l'enfant ;
- La présence simultanée de deux parents maximums sera admise.

La date de la prochaine réunion a été fixée au mardi **5 juin à 18h30**.

En vous remerciant de votre participation et de vos échanges, bien cordialement.

Pascale TOUSSAINT