

Commission restauration du

08/07/2024

<i>Date</i>	Lundi 08/07/2024
<i>Horaire</i>	14h00-16h00
<i>Liste des présents</i>	Voir feuille de présence
<i>Rappel de l'ordre du jour</i>	Commission restauration SIVURIC-écoles Relecture du dernier Cr Tour de table /prise de parole de chaque office
<i>Date de la prochaine réunion</i>	indéterminée
<i>Rédaction</i>	Monsieur Charlet Jean Francois

<u><i>Sujet 1</i></u>	<u>Relecture du dernier Cr du 30/04</u>
	Tous les participants

<u>Sujet 2</u>	<u>Tour de table</u>
	<p>Logonna :</p> <p>-La sauce bulgare associée aux concombres n'est pas souvent la même. Il faudrait uniformiser la recette (07/05)</p> <p>-Le laitage riz au lait est bien consommé lorsqu'il est crémeux. Le laitage semoule au lait est moins bien consommé (texture plus dense). Il sera difficile de fabriquer un laitage semoule plus crémeux. Compte tenu de la fréquence de présentation des laitages maison, il est préférable de proposer uniquement le riz au lait si les enfants le préfèrent. L'idée de réaliser un gâteau de semoule est envisageable si un topping est servi avec (recette à développer si programmation de la recette).</p>

<u>Sujet 3</u>	<u>Daoulas et Dirinon</u>
	<p>Les yaourts/ laitages en vrac sont bien consommés sur tous les parfums proposés [toutes les communes]</p> <p>Il sera nécessaire de faire l'appoint pour Daoulas et Dirinon. Il est proposé d'utiliser les pots en inox pour reconditionner 2.5 litres de produit soit 25 parts. (ex 1 sceau de 5 litres (50 parts) + 1 pot inox 2.5 litres (25 parts)= 75 rations. Une DLC de 4 jours sera apposée sur l'étiquette sans oublier la dénomination.</p>

<u>Sujet 4</u>	<u>Le gruyère râpé</u>
	<p>Une feuille de besoin (quantité par office) sera réalisée par Florian et affichée dans le sas expédition. Saint Urbain et Logonna demandent à bénéficier de plus de fromage râpé.</p>

<u>Sujet 5</u>	<u>Changement de Menu</u>
	<p>La multiplication des supports de menu sont susceptibles de nuire à la prise en compte du changement de menu malgré la dynamique des solutions proposées.</p> <p>Proposition : Le SIVURIC réalisera un QR code qui dirigera l'utilisateur vers le module Web. Ce QR code sera largement diffusé.</p>

<u>Sujet 6</u>	<u>Les repas « sans porc »</u>
	<p>L'étiquetage est perfectible. La dénomination du produit de remplacement doit être clairement mentionné sur l'étiquette.</p> <p>Le SIVURIC réexpédiera les fiches techniques des produits de substitution et essaiera de diversifier ces mêmes produits.</p>

<u>Sujet 7</u>	<u>Divers sujets</u>
	<p>La salade verte non prévue au menu peut être délivrée en sus sur demande de l'office</p> <p>Le chou cru doit être émincé avec la plus petite lame possible (les FT sont modifiées).</p> <p>Certains parents ne respectent pas les délais de réservation de repas.</p> <p>Il est demandé d'ajouter un biscuit avec la compote (voir budget).</p> <p>Les gâteaux réalisés en moule ne sont pas assez diversifiés : C'est une question de planning de production ; le SIVURIC ne peut pas confectionner des tartes fines toute l'année.</p>

	<p>Les plats suivants pourraient être présentés sans entrée mais avec une salade verte : Le cassoulet, le hachis parmentier, les lasagnes, la tartiflette.</p> <p>Les tomates doivent être tranchées sans pédoncule [la demande est prise en compte mais ne pourra pas être systématique].</p> <p>Les vinaigrettes ne sont pas conformes à la publication. La recette doit être standardisée.</p>
<u>Sujet 8</u>	<u>Livraison</u>
	L'heure de prise de température avant expédition sera apposée sur les bons de livraison.

Rédacteur
Jean François Charlet
Gestionnaire de production
Cuisine Centrale intercommunale SIVURIC
gestionnaire@sivuric.fr