

COMMISSIONS RESTAURATION DES 19 et 28 NOVEMBRE 2019

Restaurants scolaires DAOULAS ; LOGONNA DAOULAS ; LOPERHET

Présents :

DAOULAS :

Rachel FAURE, adjointe et élue du Sivuric ; Bernard SAVINA, DDEN école maternelle J. Cornec ; Sarah THOMAS, directrice école maternelle ; David LEFRESNE, directeur école élémentaire ; Nicole GUIADER et Michèle GUILLOU, ATSEM école maternelle ; Rachel CREACH et Sylvie GAGER, agents de cuisine école élémentaire ; Marion RENAUD parent d'élève maternelle ; Sandra RENAUD parent d'élève élémentaire ; Olivier BARGAIN, cuisinier Sivuric ; Nathalie GAIGHER, responsable administrative et financière Sivuric.

LOGONNA DAOULAS :

Françoise MALLEJAC, adjointe et élue Sivuric ; Caroline LAOUTI et Soizic ZUMARAN, parents d'élève ; Christelle OZ et Sylvie LECLERCQ, agents de cantine ; Anne-Marie CHAUVEL, agent de maîtrise ; Florian ROGRON, cuisinier Sivuric ; Marylène PELCRAN, Agent Administratif Sivuric.

LOPERHET :

Nathalie ABIVEN, adjointe et vice-présidente du Sivuric ; Monique HERROU et Sylvie DENANCE, Adjointes à la mairie et élues au Sivuric ; Angélique RADIGOIS et Delphine KERBIRIOU, parents d'élève ; Nadine BLANCHARD et Laurence COURTE : agents de cantine ; Virginie MARTINET : coordinatrice enfance ; Nadège GABIN : Adjointe coordinatrice enfance ; Norbert DAUTREY : Coordinateur restauration scolaire ; Florian GARGUILLO, responsable de production Sivuric.

Daoulas :

Les maternelles mangent tout et très bien.

En élémentaire, il faudrait leur proposer un choix de dessert. La sauce des plats livrée à part est une bonne chose car les enfants n'apprécient pas trop la sauce.

Olivier explique que la viande est livrée dans le bouillon de cuisson pour la garder à température.

Sylvie explique qu'elle a instauré l'inscription des enfants de façon annuelle, mensuelle et occasionnelle. Si les parents n'annulent pas par mail le repas avant 9h00, il leur sera facturé.

Le Kiwi pose un problème d'allergie. Il faut vérifier s'il peut être servi aux enfants de - 6 ans.

Il faut éviter de servir « soupe/fromage et fruit » le même jour car il y a trop de manipulation et de perte de temps pour ce repas.

Pourrait-on prévoir des repas à thème en lien avec le choix des enfants ?

Les enfants n'apprécient pas tous les raviolis à la viande ? existe-t-il des raviolis au jambon ?

A la saison des galettes, serait-il possible d'avoir des galettes aux pommes ou poire-chocolat ? ou un gâteau des rois ?

Nathalie Gaigher indique le Sivuric travaillera avec la Maison de Bio en 2020 sur les prochains marchés publics 2021. Aussi bien en approvisionnement bio que local.

Elle propose aussi la visite de la cuisine par les élèves maternelles et élémentaires. Les parents d'élèves sont également conviés à nous contacter pour une visite.

Logonna Daoulas :

Il faut fermer les plaques car la sauce déborde partout.

Se pose le problème de la quantité des plats individuels : une assiette peut se casser, des enfants en plus lors du service comment faire ? Mettre en place un stock tampon ?

Mettre plus de cordon bleu et des haricots verts car ils mangent bien.

Le pâté sans porc ne passe pas.

Au niveau des soupes ils n'aiment pas le panais mais adorent celles aux carottes et courgettes + Kiri.

Le hachis végétarien était trop épicé et il faudrait éplucher les haricots rouges car ils n'ont pas apprécié la couleur.

Ne plus mettre de fruit le vendredi pour la conservation car ce n'est pas possible de les manger le lundi.

Les enfants goûtent obligatoirement tous les plats et doivent lever la main pour le passage au plat suivant.

Il faut mettre les sauces et vinaigrettes à part, ne pas mélanger.

Le 08/11 trop de manipulation car soupe, poisson et tarte aux pommes à éviter si possible.

Les tous petits n'aiment pas les tartes aux pommes, ni les fruits au sirop. Préférer des compotes à la place.

Melons, pastèques et tomates passent très bien quand il fait chaud. Par contre le pamplemousse ne passe pas du tout chez les petits et chez les grands il faudrait le travailler.

Les boulettes de viande sont appréciées.

Les parts de poissons sont trop petites mais pas celles du dos de lieu.

La viande de veau était très grasse.

Quel est la provenance des produits : Viande de chez Morvan, le poisson de chez Top Atlantique, les légumes de chez Le Saint.

A partir de quand mettrons-nous en place de la viande hallal ?

Est-il est possible que les agents viennent visiter la cuisine ? Réponse oui.

Lors de la livraison, est-ce que le livreur pourrait garer le camion plus près des voitures afin de ne pas bloquer la route ?

Loperhet:

Présentation de la commission restauration : depuis un an la commission se fait dans les offices des communes. Sont conviés à cette réunion, les élus de la commune faisant partie du comité syndical, un représentant de la DDEN, le (la) directeur(trice) d'école et enseignants, deux représentants des parents d'élèves, le personnel des offices, un cuisinier du Sivuric.

Les parents d'élèves ont des questions et des attentes.

Une journée à thème :

Exemple : le mardi découverte, mettre un légume inconnu.

En septembre Florian pensait mettre en place un repas à thème et un repas élaboré par les enfants des écoles.

Relancer les enfants élus délégués et élaborer un menu avec eux sur le temps périscolaire.

Quantité :

Les enfants n'ont pas assez ?

Il manque peut-être des frites, des pâtes, du hachis mais jamais des légumes. Il est arrivé qu'en fin de service, les enfants n'aient pas eu le même repas mais c'est très rare.

L'enfant peut se servir suivant la quantité qu'il souhaite, il y a trois étiquettes, un peu, moyen, beaucoup. Il peut revenir se resservir.

Si l'enfant n'aime pas un dessert il peut demander un fruit de sa propre initiative.

Certains aliments reviennent souvent dans la semaine : il y a peut-être eu 2 fois de la semoule sous différentes formes.

Pourquoi ne pas mettre deux fruits aux choix ? et parfois deux entrées différentes ?

Il y a moins de yaourts de la ferme.

Le viande de veau était trop grasse, Florian répond que si c'est moins gras c'est trop sec.

Le mercredi, les plaques adultes et les plaques enfants sont différentes. Florian est étonné car tout est fait en même temps.

Nous sommes à environ 30% de bio mais actuellement nous ne pouvons pas chiffrer les produits locaux. En 2020 se sera possible.

Proposition : Demander aux enfants l'avis sur le repas. Au vu du nombre d'enfants, cela va être compliqué de mettre en place. Car ça implique qu'un agent soit détaché pour gérer ce travail. Il y a une organisation à trouver, faire attention à la sécurité. Peut-être noter un plat par semaine (entrée, plat et dessert).

Depuis novembre, Il y a un repas par semaine sans viande ni poisson.

Avant il y avait trop de sauce, maintenant c'est bien.

Il y a des fiches de notation des repas ; le personnel des offices note les remarques positives et négatives cela est ensuite étudié au Sivuric et pris en compte.

Le Sivuric propose différentes vinaigrettes faites maison.

Concernant les restes à la fin des services, pourquoi ne pas les donner ou les vendre ? Ce n'est pas possible car il y a une chaîne de froid à tenir.

Pourquoi ne pas mettre des féculents avec les légumes ? Il y en a déjà eu mais les enfants ne mangent pas les légumes.

Il y a eu des pâtes avec des additifs car les pâtes sont faites la veille. Impossible, il y a juste de l'huile et du beurre mais jamais d'additif.

Jus de pomme : pourquoi il n'y en a plus ? Le Sivuric a eu des remarques négatives sur ce produit donné en entrée. Dans ce cas le noter en dessert et la salade en entrée.

Mettre des lentilles corail.

Tarifs :

Pourquoi les maternelles paient autant que les élémentaires ?

Un petit rappel, les familles ne paient pas le tarif réel des repas. Les communes payent la différence entre le prix de revient le tarif des familles suivant leurs QF.

Pour les petits il y a besoin de plus de personnel, cela a un coût pour la commune.

Fromage :

Les enfants ne souhaitent plus manger du Saint Paulin.

Mettre du fromage à la coupe plus souvent et varier les fromages (chèvre, brebis...).

Desserts :

Mettre plus de dessert maison : riz au lait, far, semoule, îles flottantes et mousse au chocolat.

Déchets :

Le Sivuric a déjà organisé des pesées.

Faire du compost : non pas gérable.