

Commission restauration du 08/07/2022

Date d'affichage le 15/07/2022

<i>Date</i>	Vendredi 08/07/2022
<i>Horaire</i>	14h00-16h00
<i>Liste des présents</i>	Toutes écoles-Sivuric Lebris nelly Plachaert cécile Breton Gaelle Oz christelle Calvez Anne yvonne Hemon nathalie Mabileau Sabrina Gager sylvie Liechty christine Cadinot Gaelle Robert Stéphane Realand Frédéric Charlet jean francois Gaigher nathalie Bodenez Guillaume (vive président) Abiven Nathalie (Présidente)
<i>Rappel de l'ordre du jour</i>	Commission restauration SIVURIC-écoles
<i>Date de la prochaine réunion</i>	-

<i>Rédaction</i>	Monsieur Charlet Jean Francois
------------------	--------------------------------

<u>Sujet 1</u>	Point liaison froide
	<p>Septembre : les offices ayant perçu leur matériel passeront en liaison froide dès septembre. La date limite est fixée en janvier 2023</p> <p><i>* Voir planning de livraison de principe en pj.</i></p> <p>En cas de forte chaleur, les repas pourront être livrés le matin du jour de consommation.</p> <p>Les températures de réception sont réglementées (de 0 à +3° degrés). Si dépassement dans la limite de 6 degrés, les denrées sont à remettre au frigo rapidement. Au-delà, contacter le SIVURIC.</p>

<u>Sujet 2</u>	Effectifs
	<p>A compter de la rentrée de septembre 2022, les effectifs seront communiqués par mail à l'adresse suivante : « effectifs@sivuric.fr ».</p> <p>Les effectifs devront être communiqués au SIVURIC à J-7 du jour de consommation.</p> <p>Schéma de principe : Lundi pour lundi en 7, Mardi pour mardi en 7...</p> <p><u>Pour la rentrée des classes, les effectifs doivent parvenir au SIVURIC le 25/08 au plus tard.</u></p> <p>Le SIVURIC ne livrera pas les commandes passées hors délai. Les repas excédentaires seront facturés aux communes.</p>

<u>Sujet 3</u>	<p>1-Livraison des desserts en vrac [abandon des conditionnements individuels] <i>ref Egalim</i></p> <p>2-Entrées <i>ref Egalim</i></p> <p>3-Les fromages <i>ref Egalim</i></p>
	<p>1-les salades de fruits : Après accord ce jour, toutes les offices seront livrées dans les conditionnements en vrac à raison de 100g de produit égoutté par enfant. L'abandon des contenants individuels à usage unique est prévu progressivement d'ici 2023 (yaourt, fromage blanc, compote). Les offices doivent se procurer des contenants réutilisables de leur choix pour le dessert.</p> <p>2-Certaines offices utilisent des barquettes à usage unique pour les entrées. Les deux offices de Daoulas renoncent à l'utilisation des barquettes à usage unique au profit des plaque en inox GN 1/1.</p> <p>3-Les Fromages Abandon total de la livraison des fromages en conditionnement individuels (progressif depuis avril 2022).</p>

<u>Sujet 4</u>	Entrées/plats
	<p>Demande formulée par les écoles :</p> <p>1 à 3 ingrédients max. (hors assaisonnement) pour les salades composées. Fromage à part (entrées et plats). Persil à part. Vinaigrette et assaisonnement divers à part</p> <p>Entrées : Les ingrédients doivent être conditionnés séparément dans la mesure du possible (thon , œuf, fromage...) pour laisser le choix aux enfants.</p>

<u>Sujet 5</u>	Repas de Noel
	Deux entrées, deux plats, deux desserts seront proposés aux écoles Les écoles pourront choisir parmi le choix proposé et constituer un menu unique. Le SIVURIC produira le menu ayant recueilli la majorité des voix et cela pour l'ensemble des écoles.

<u>Sujet 6</u>	Potage
	Le potage sera livré en liaison chaude.

<u>Sujet 7</u>	Qualité/allergènes
	Les fiches techniques « fabricant » des gâteaux (base) et vinaigrettes (base) seront communiquées sur demande.

<u>Sujet 8</u>	Arpège
	Une formation est prévue en E-learning pour les agents des offices. Un code de connexion sera attribué à chaque agent . La réparation du matériel (tablette, câble...) restera à la charge de la commune.

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

