

## **Compte rendu réunion commission cantine**

**Du 04/03/19**

**Présents :** Chef cuisinier : Christophe Rethore- Second de cuisine : Maryse Gaultier- Surveillance Cour : Maria Macé- Conseillère Municipale : Christelle Lefèvre- Parents de l'école des BV : Béjeau Cécilia, Chapeau Aude, Garneau Damien, Pons Rémy- Parents de l'école Sainte Anne : Geslin Aurélie, Pineau Angel.

**Excusée :** Adjointe à la commission scolaire : Frédérique Ricou

### **Présentation et validation des menus :**

Monsieur Rethore présente les menus qu'il a préparés avec Madame Gaultier. Quelques changements sont proposés par les parents et validés par l'ensemble de la commission.

Les menus seront consultables sur le site de la mairie avec les modifications.

Il est aussi décidé de mettre moins de logo sur les menus pour aller à l'essentiel et que celui-ci soit plus lisible.

### **Organisation :**

L'équipe en charge du service du côté primaire constate que les enfants de l'école Saint-Anne s'énervent dans le couloir le temps que tout le monde passe aux toilettes de plus les GS- CP des BV arrivent en même temps ! Il y a beaucoup trop d'enfants à attendre dans le couloir, il est donc demandé de décaler l'arrivée des GS- CP de 10 minutes. Maria Macé propose plutôt que les enfants commencent à entrer dans le self dès qu'ils sont passés aux sanitaires au lieu d'attendre que l'ensemble du groupe soit près. C'est donc cette solution qui est retenue et qui sera mise en place dès mardi 5 mars, une mise au point dans 8 jours sera faite. Si cette organisation ne fonctionne pas, Maria attendra donc 10 minutes dans la cour de la cantine avec les CP afin que le couloir soit moins encombré.

Monsieur Rethore explique qu'il est difficile pour lui de cuisiner certains plats par manque de temps, en effet il commence à 8h30 et certains plats demandent au moins 3 heures de cuisson. De plus il y a les livraisons à vérifier... tout doit être prêt pour environ 11h30 ce qui lui laisse seulement 3 heures. Le reste de l'équipe en cuisine n'arrive qu'à 9h30 pour la pluche des fruits et légumes et la mise en ramequins pour le self, seulement 2 heures pour préparer 230 repas.

Il est donc proposé que le chef commence à 7h30 et les deux aides de cuisine à 8h30. Tout le monde pourrait donc finir plus tôt. Ces nouveaux horaires permettraient moins de stress et moins de tensions dans l'équipe ! Si la mairie donne son accord, Monsieur Rethore est d'accord pour modifier ses horaires au plus vite.

Les parents ont reçu un mail la semaine dernière dans lequel il leur ait demandé d'apporter un paquet de lingettes car l'équipe qui s'occupe des maternelles souhaitent pouvoir débarbouiller les petits avant qu'ils sortent du réfectoire. Le problème des allergies se pose ! Il est donc proposé de rectifier ce mail en demandant des carrés de coton (ou les feuilles du distributeur ce qui serait plus écologique) que le personnel pourra humidifier avec de l'eau. Maria Macé demande à la mairie d'installer des petits miroirs à la hauteur des maternelles dans les toilettes afin que ces derniers puissent se laver seul, sous l'œil attentionné des adultes.

### **Problèmes rencontrés:**

Un enfant ne mange aucun sucre et la famille demande s'il est possible de lui donner un yaourt nature en dessert ou un fromage, la famille propose même de le fournir. Il y a toujours des yaourts de côtés, il lui sera donc donné autre chose pour remplacer les desserts sucrés.

Une enfant a un rapport très compliqué avec l'alimentation, le personnel s'inquiète pour sa santé, il faut que la mairie rencontre la famille.

Une enfant est rentrée seule chez elle alors qu'elle devait aller à la cantine. Cette situation est inadmissible, des solutions doivent être réfléchies rapidement.

### **Retour et questions des parents**

*Certains enfants de maternelle n'ont pas le temps de manger leur dessert, l'équipe sera donc prévenue mais malheureusement certains sont très lents !*

*Les enfants de l'école Sainte-Anne n'ont pas de surplus, certains enfants ont encore faim.* Effectivement, Monsieur Rethore s'est rendu compte que les quantités n'étaient plus suffisantes. Depuis le mois de septembre, les commandes étaient passées pour environ 200 enfants mais depuis le début d'année il ya près de 220 enfants à fréquenter le restaurant, les commandes seront désormais passées pour environ 230 enfants puisqu'il est prévu de préparer 10 repas de plus ! Il est rappelé que les parents doivent inscrire ou signaler un changement dans l'inscription de leur enfant deux semaines à l'avance. Il est donc important que la mairie transmette les changements à la restauration pour que les quantités soient revues au plus juste.

*Les parents s'interrogent sur le « fait maison » !*

Monsieur Rethore explique qu'avec plus de temps le matin il y aura encore plus de plat fait maison. Par exemple les crêpes devaient être faite sur place mais malheureusement trop long à préparer ! Il utilise le plus possible les produits locaux ou les produits bio, il faut forcément plus de temps pour la pluche qu'avec des produits surgelés.

*Poisson mal odorant selon certains enfants.*

Le poisson était surgelé et le fournisseur ne sera pas repris, au temps que possible le poisson sera commandé frais !

*Quinoa raté et pas d'accompagnement !*

Monsieur Rethore reconnaît et s'excuse d'avoir raté ce plat, ceci dit des boites de secours sont maintenant en réserve pour que cette situation ne se reproduise plus.

*Diffusion des menus et changements*

L'école Sainte-Anne remercie la mairie de lui avoir transmis la liste des enfants inscrits à la cantine, elle souhaiterait également recevoir les menus pour les afficher dans l'école. Les menus n'ont pas été mis à jour sur le site de la mairie, Maryse Gaultier va donc faire le nécessaire pour les transmettre et pour les afficher à l'école des BV.

Attention aux changements, un problème de livraison ou autre peut arriver mais il ne doit pas y avoir de changement tous les jours, certains inscrivent leur enfants sur des menus spécifiques (sans porc, végétariens...)

Il est rappelé que les enfants ne peuvent pas se nourrir que de pain, seul 2 à 3 tartines par repas, et ils ont cependant l'obligation de goûter à tout (2 à 3 cuillères) mais ne doivent pas être forcé à finir leur assiette.

Tous les parents peuvent venir le midi voir l'organisation de la cantine.

Prochaine réunion Lundi 29 avril 2019 à 18h30.