



Compte-rendu

Commission cantine du 5 juin 2019

Présents :

- Madame Chesnet, représentante mairie.
- Madame Mangeon, représentante mairie.
- Monsieur Denise, chef cuisinier.
- Madame Rioult, représentante du centre aéré.
- Madame Corruble, diététicienne et représentante de Isidor.
- Madame L'Hermette et Monsieur Ndayisenga représentants de l'Association des Parents d'Elèves de Bonsecours.

1. Organisation de la société Isidore et personnel.

Monsieur Santus qui était le chef cuisinier a bénéficié d'une promotion et a laissé sa place à Monsieur Denise depuis le 7 février 2019. Monsieur Santus reviendra cependant 3 semaines en juillet pendant les congés de Monsieur Denise.

La société Isidore a fusionné avec Newrest le 18 mars 2019 et se nomme aujourd'hui : Isidore Newrest.

Sur demande de l'APEB les prochains changements seront communiqués par la mairie à l'association.

2. Matériel.

Un nouveau chariot a été remplacé très rapidement par la mairie ; Monsieur Denise et Madame Corruble reconnaissent l'efficacité des services de la mairie pour les commandes de matériel même lorsque cela arrive soudainement.

Un point est fait sur la vaisselle à racheter.

3. Repas.

Les repas sont appréciés des enfants ; aucune remontée n'a été faite à l'APEB par les parents.

Goûter : la qualité des confitures va être revue ; les goûts préférés des enfants restent la fraise et l'abricot. Le temps limité pour prendre le goûter ne permet pas d'éplucher les fruits : les seuls fruits proposés sont donc bananes, clémentines, abricots (selon saison).



Rappel pour la rentrée 2019 : en CP les goûters sont fournis par l'école mais à partir du CE1 les enfants doivent prévoir un goûter qu'ils mangent dans la cour.

Poisson : les brandades de poisson, ou parmentier de poisson sont cependant des repas qui provoquent beaucoup de déchets. Le poisson sera désormais servi séparément de la purée, en espérant que cela convienne mieux aux enfants.

Les nouveaux menus ne proposent plus que 4 repas de poisson sur 20 menus, contre 5 auparavant : il n'y aura donc plus poisson tous les vendredis.

Petits pois : les petits pois surgelés étaient également source de gaspillage ; les petits pois en boîte aujourd'hui proposés correspondent davantage au goût des enfants.

Le pain perdu a été testé et est une réussite : il a été servi avec une crème anglaise et a été très apprécié !

Les menus ont été relus, quelques changements ont été réalisés pour équilibrer au mieux les repas proposés. Ces repas respectent les recommandations faites pour les cantines scolaires. les fritures (autorisées 1 fois pour 20 repas) incluent les frites et les beignets de calamars, qui sont cuits à la friteuse. Les nuggets et cordons sont cuits au four.

Ces recommandations n'ont pas lieu pour les repas du centre de loisir ; cependant Madame Corruble prend soin de veiller également à l'équilibre alimentaire sur la cantine du mercredi et des vacances scolaires.

Remarque : 3 entrées et 3 desserts sont proposés chaque jour, votre enfant n'aura donc pas forcément choisi ce qui était inscrit sur le menu.

Menu végétarien : le menu végétarien n'est pas encore obligatoire à servir dans les cantine. Il a cependant été proposé par Madame Corruble et approuvé par la commission. Le premier menu végétarien aura lieu lundi 16 septembre 2019.

4. Animation.

Le prochain repas animé aura lieu le 14 juin et aura pour thème : l'armada.

Thèmes : Les animations de l'année 2019-2020 prendront une autre forme et visent davantage le développement du goût et la connaissance des aliments de saison. Chaque mois un aliment phare sera proposé, cuisiné sous différentes formes. Par exemple : en septembre : la tomate ; en octobre : la citrouille, en novembre : poire ; décembre : cannelle, ...



Les enfants posséderont un livret qui sera tamponné lors de ces différentes dégustations. Madame Mangeon se propose de venir gérer la logistique des livrets sur le temps de cantine. Ce livret sera remporté par les enfants en fin d'année.

La galette des rois servie tiède sur le temps scolaire en maternelle a été très appréciée par les élèves et les enseignants. Madame Mangeon précise que si les enseignants souhaitent renouveler ce projet la mairie est prête à financer à nouveau les galettes.

Madame Mangeon rappelle que le chocolat chaud de Noël proposé par l'Association de Parents d'Elèves de Bonsecours a également eu beaucoup de succès. La société Isidore accepte de prêter à nouveau le matériel nécessaire si l'APEB en fait la demande et Monsieur Denise est prêt à aider à la gestion de ce matériel comme l'avait fait Monsieur Santus l'année dernière.

**Prochaine commission cantine :
mercredi 25 septembre 2019**