

Présents :

- Mme Corruble, Diététicienne, responsable Isidore
- Mr Santus, Chef cuisinier
- Mme Chesnet, Mairie
- Mme Mangeon, Mairie
- Mme L'Hermette, APEB
- Mr Coté, APEB
- Mr Comore, liste indépendante

1. Le contrôle vétérinaire qui a eu lieu début juin présente un « résultat satisfaisant », ce qui est très positif dans une structure aussi grande que celle-ci (qui prépare les repas pour l'école maternelle, élémentaire, la crèche et l'EPAD).
2. Matériel : le lave-vaisselle vient d'être acheté. Le réfrigérateur est à prévoir au budget. Le petit matériel de cuisine (casse de verres et perte de petites cuillères) vient d'être reçu. Nouvelle demande : un moulin à purée. Le chef aimerait faire dès que possible de la « vraie » purée.
3. Retour ludisport : les enfants se plaignent parfois de ne pas avoir l'entrée qu'ils avaient repérée. Des entrées seront mises de côté afin que les enfants du ludisport puissent avoir le même choix des 3 entrées que les enfants passés plus tôt.
4. Rappel : l'entrée et le dessert annoncés sur la fiche des repas sont toujours présentés à tous les enfants. Seuls les entrées et desserts supplémentaires proposés au choix sont en quantité plus limitée (afin de limiter de gaspillage).
5. Facturation : le nombre de cantiniers est bloqué à 9h du matin, après le relèvement des effectifs dans les classes (nécessaire pour commander le nombre de repas). Cependant la facture est basée sur la présence réelle des enfants parce qu'un pointage est effectué en début de repas (en élémentaire et en maternelle). Malgré cette souplesse de la part de la mairie, l'écart entre le nombre donné le matin et le nombre réel de repas est très faible. A partir de la rentrée 2018 les dames de service cocheront sur une tablette, les données seront envoyées directement en mairie.
6. Nouvelles orientations en cuisine : Avec le changement de chef cuisinier (Mr Santus) puis de responsable chez Isidore 3 semaines plus tard (Mme Corruble), la plus grande attention est portée sur la qualité des produits, sur leur préparation dans des conditions strictes d'hygiène et de sécurité et dans des grammages précis. La société Isidore montre une volonté importante d'augmenter le nombre de repas préparés en cuisine et limiter la quantité de produits surgelés ou préparés industriellement. L'équipe de cuisine a été réorganisée pour une plus grande efficacité de préparation de produits frais et une présentation plus soignée des entrées et desserts.

7. Les légumes sont achetés frais dès que la préparation en terme de temps le permet. Les préparations des plats sont aussi le plus souvent « faits maison » : hachis Parmentier, brandade de poisson, îles flottantes, frites fraîches,...
8. Des logos « bio » et « local » précisent sur les menus la qualité des produits. A chaque repas un aliment bio est proposé aux enfants. Le plus souvent possible les produits sont achetés localement (dans un rayon de 200 km). Remarque : tous les yaourts sont locaux (naturels et aromatisés).
9. Le poisson reste un aliment acheté surgelé pour des raisons sanitaires.
10. Menus de l'année prochaine :  
*Les repas à thème* qui ont pour but de faire découvrir aux enfants de nouveaux aliments de manière ludique porteront sur les contes et légendes, avec décoration de la cantine en fonction du thème.  
*La semaine du goût* : originalités des plats principaux typiques de pays éloignés, plaisir des enfants pour le dessert. L'équilibre alimentaire est cependant respecté puisque le calcul est réalisé sur 20 repas (ex. : 3 fois des frites en 5 semaines, de poisson 1 fois la semaine,...).  
Coupelle de pomme = compote de pomme.  
*Le repas de Noël* sera certainement revu en fonction des aliments proposés en octobre.

**Prochaine commission : Mercredi 7 novembre 2018 : 14h00.**