

COMMISSION CANTINE  
COMPTE-RENDU  
MERCREDI 27 NOVEMBRE 2019

Présents :

- Mme Corruble, Diététicienne, Responsable Isidore Newrest
- Mr Denise, Chef cuisinier
- Mme Chesnet, Mairie
- Mme Mangeon, Mairie
- Mme Mariana Renoux, APE Bonsecours
- Mme Ichrak Ounouh, APE Bonsecours
- Mme Géraldine Rioult, Centre de Loisirs
- Mme Elisabeth Durand, liste indépendante Ecoliers Bonox
- Mme Bourgeois, liste indépendante Ecoliers Bonox

1. Mme Chenet de la mairie fait l'état de lieu des gros et petits appareils de cuisine et des besoins pour l'année 2020.
  - La parmentière n'est toujours pas commandée
  - La machine pour éplucher les pommes de terre n'est toujours pas remplacée
  - La friteuse devrait être remplacée à l'avenir – un devis doit être fait
  - La « sauteuse » serait à remplacer également à cause de l'usure ; la machine coûte entre 12 et 14 000 euros. Il faudrait la mettre dans le budget de la mairie pour 2020.
  - Dans le frigo, le compresseur est cassé, il faudrait le remplacer

Mme Mangeon propose que M. Langlois de la mairie vienne pour répertorier les besoins et effectuer les petits travaux comme remplacer des faïences abîmées.

2. Les questions des parents :

L'APEB a transmis les questions des parents :

- Quelles sont les proportions des ingrédients des sauces : notamment crème/eau ?  
*Réponse* : La sauce est une sauce classique à base de bouillon de légumes et de crème ou une sauce béchamel. Il est possible qu'il y ait eu trop de sauce quand il y a eu du poisson. *On va laisser le choix à l'enfant de préciser s'il veut de la sauce ou pas.*
- Quel est le mode de cuisson du riz ? Riz trop salé pour certains enfants ou pas cuit pour d'autres ou trop cuit pour certains.  
*Réponse* : M. Denise fera plus attention à la cuisson et Mme Corruble se renseigne pour changer la marque du riz éventuellement ;
- Il paraît que la purée a un goût différent. La purée est-elle toujours réalisée avec les mêmes flocons ?  
*Réponse* : pas de changement de marque.

- La viande est-elle totalement décongelée avant la cuisson ou ces 2 étapes sont-elles confondues en une seule cuisson ? cela expliquerait l'excès d'eau dans la plupart des plats.

*Réponse* : on n'utilise pas de viande congelé pour la cuisson.

- Le plat principal du menu végétarien devrait comporter au moins 2 produits (légumineux et féculent), voir légumes également.

*Réponse* : Le menu est fait selon les recommandations vis-à-vis de quel aliment il faut combiner avec quel aliment pour avoir un bon équilibre. En général il faut proposer un féculent / légumineux et un légume. Le choix s'avère parfois difficile pour le plat végétarien. Il a été suggéré de proposer qu'une seule entrée lorsqu'il y a le plat végétarien pour éviter que les enfants mangent l'entrée mais pas le plat principal.

3. Mme Corruble, Diététicienne, présente les nouveaux menus jusqu'en mars et rappelle le souci de qualité de l'entreprise pour éviter les plats industriels. Les plats sont donc tous cuisinés à la ferme du plan selon un plan rigoureux basé sur l'association des aliments pour avoir un bon équilibre alimentaire. Le menu est donc constitué en proposant toujours un mélange de légumes, féculents et viande.

La cuisine de l'école prépare les repas pour l'école primaire, la maison de retraite et la crèche, d'où la nécessité de faire en grande quantité (entre 400 et 450 repas).

L'état impose que les écoles instaurent l'habitude d'au moins un repas par mois, et recommande un repas végétarien hebdomadaire. Le chef cuisine et la diététicienne s'accordent pour dire qu'il n'était pas évident de faire des repas végétariens qui plaisent aux enfants. Les choix actuel est porté sur les lentilles, gratin de légumes ou ravioli avec une sauce à base de légumes ;

Quand il y a du porc, il y a un plat de remplacement qui ressemble beaucoup à celui initial mais à base de volaille ou de bœuf.

Le repas de Noël sera composé de :

- Terrine de Noël en entrée
- dinde aux marrons
- bûche au chocolat

L'APEB a demandé si les parents peuvent participer au repas de Noël ; Mme Chesnet a refusé pour éviter la jalousie entre les parents. Les parents peuvent faire la demande, s'ils le souhaitent, pour aller manger en semaine avec leurs enfants, mais pas pendant le repas de Noël.

4. Animation autour d'un thème chaque mois

Chaque mois un aliment est mis à l'honneur dans l'école. Les enfants ont reçu un livret avec les aliments sur les 12 mois de l'année. L'idée est de faire un peu de pédagogie autour de l'alimentation et les sensibiliser sur le « consommer local ».

L'ordre des aliments dans le cahier n'est pas respecté pour coller aux saisons qui ne sont pas pareils suivant la région du monde où l'on se trouve. L'entreprise étant présente à l'international, ils font le même livret pour tous les pays.



5. La mairie n'est pas sûre de garder le même fournisseur, car ils vont décider en fonction des offres qu'elle a reçues. La décision sera prise prochainement. Si jamais l'entreprise n'est pas retenue, les menus sont susceptibles de changer.

6. Le chocolat de Noël est organisé le 19 décembre.

Le chef cuisinier est d'accord pour réchauffer le lait le jour J et le mettre à disposition à 15h45. La mairie met à disposition des tables à cet effet. L'APEB distribuera à l'occasion des papillotes de chocolat.

**La prochaine réunion est fixée le 11 mars à 14h.**

La séance est levée à 15h15.