

Présents :

- Mme Corruble, Diététicienne, Responsable Isidore Newrest
- M Denis, Chef cuisinier
- M Franck Adam, Mairie (adjoint nouvellement élu)
- Mme Mangeon, Mairie
- Mme Nourhen Attia, APE Bonsecours
- Mme Caroline L'Hermette, APE Bonsecours
- Mme Géraldine Rioult, Centre de Loisirs
- Mme Céline Castera, liste indépendante

Madame Corruble quittera la société en août et laissera la place à Madame Julie Lacaille.

Matériel :

Les achats de matériels évoqués lors de la précédente commission (parmentière, éplucheuse, friteuse, sauteuse) ont tous été inscrits au budget ; ce budget devrait être voté très prochainement.

Le changement du lavabo du vestiaire adulte devra être ajouté au budget (commande manuelle à remplacer par une commande au pied ou commande automatique).

.Dispositif aménagé pour répondre aux nouvelles normes sanitaires liées au covid-19 :

La cantine a été réouverte le 14 mai 2020, avec un retour d'une quinzaine d'enfants par classe.

Depuis le 22 juin 90% des enfants fréquentent la cantine selon un protocole encore assez stricte :

- Afin d'éviter le brassage des groupes, les classes mangent en décalé ; un agent est attribué à chaque classe.
- Les enfants sont placés de manière à garder une distance latérale de 1 mètre et pas de face à face.
- Le self a été remis en place mais les enfants ne touchent que leur propre plateau : l'agent sert l'enfant en fonction de ce qu'il choisit. Les coupelles sont toutes couvertes d'un film plastique.
- Les enfants ne desservent pas : le personnel se charge de débarrasser les plateaux, puis désinfectent tables et chaises pour accueillir le groupe suivant.
- Les enfants se lavent les mains, au savon, avant et après chaque repas.
- Les agents sont équipés de masques, charlottes, blouses, gants,...
- Afin de préparer les enfants à ce nouveau protocole les agents avaient pris soin d'expliquer dans chaque classe, les nouvelles consignes et la nouvelle organisation.

Malgré ces contraintes les repas se déroulent dans une ambiance sereine, les enfants prennent le temps de manger, peut-être même davantage qu'avant puisqu'ils s'attendent les uns les autres.

Le service débute à 11h30 et se termine à 13h15. Pour parvenir à une telle organisation des agents de la commune interviennent en plus sur ce temps méridien.

La mairie a réussi à mettre en place un dispositif efficace, respectueux des consignes sanitaires et du bien-être de l'enfant, dans un délai de temps réduit : **les parents d'élèves les en remercient.**

Contenu des menus :

En raison du faible nombre d'enfants en début de dé-confinement, des difficultés d'approvisionnement des certains produits,... la reprise a été compliquée au niveau de l'intendance. Cela explique que les enfants ne bénéficient actuellement pas d'autant de choix d'entrée et de dessert que d'habitude. Cependant aucun retour des enfants n'a été fait en ce sens.

Menus à thèmes :

Les menus à thèmes seront définis par la nouvelles responsable de la société Newrest, Madame Lacaille. Elle reprendra contact avec la mairie afin de définir les thèmes et de proposer une nouvelle date de commission cantine._

Menus végétariens :

Les menus végétariens sont maintenant au nombre de 1 par semaine. En 2022 ils devraient être obligatoirement proposés quotidiennement aux enfants. Le dernier repas végétarien, courgette farcie aux lentilles, a été très apprécié des enfants.

Semaine du goût :

Cette semaine aura lieu du 12 au 14 octobre 2020 et portera sur des aliments du terroir, labellés AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou IGP (Ingrédients Géographiquement Protégés).

Présentation et révision des menus :

Les menus de la période du 06/07/2020 au 16/10/2020 sont passés en revue et ajustés.

Prochaine commission: A définir quand la prochaine représentante de la société Newrest, Julie Lacaille, aura pris ses fonctions.