

Compte rendu de réunion du 16 décembre 2024

Présents :

Représentant de la mairie : Marie-Claire PHILIBERT, Adjointe, la commission EEJ : Isabelle NOTIN, Céline VIZIER, Alain FONTAN, M-Hélène DAMIAN-FARJOT, Christian REYNAUD, Guillaume DEHOUX

Personnel de la cantine : Claudine BOURGHELLE, Agnès JAVELLE, Agnès SEGURA, Sandrine PAVAILLER

Parents délégués : Elodie LAURENCON, Aurélie VINCENT, Axelle CRESPO

Représentante de la mairie de Croizet-sur-Gand : Adeline VADEBOIN, conseillère municipale

Excusés : Nelly DUMAS, Stéphane BABE

Préambule :

La convention de prestations signée avec SCOLAREST a pris fin en juin 2024. Afin de maintenir un coût raisonnable du ticket repas et une qualité des repas servis, nous travaillons depuis la rentrée de septembre 2024 avec le prestataire API Restauration dont les cuisines sont situées à La Talaudière.

Cette nouvelle collaboration nous a conduit à revoir nos organisations et méthodes de travail pour assurer le service cantine.

La livraison des plats cuisinés se réalise en liaison froide, ce qui a généré une nouvelle organisation du restaurant scolaire par l'arrivée d'un four, des tâches nouvelles comportant des opérations de tranchages (entrées, fromage, desserts), et un temps de préchauffage du four et de réchauffage des plats cuisinés dans le respect des obligations spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Nous avons également augmenté le temps de travail d'un agent de service qui assure l'installation de la salle du restaurant. Par cette nouvelle organisation, le temps réservé aux activités scolaires pour lequel la responsable cantine est affectée n'est pas impacté, ceci pour le confort des enseignants et des enfants.

1 - Echanges sur la diversité des menus et les plats servis : Période du 2 septembre au 21 décembre 2024

Les entrées : Très variées

Le succès : Melon, tomates, endives, taboulé, mélange de torsade, salade de blé aux petits légumes, guacamole, cake emmental et mimolette du chef, crêpe et pizza au fromage, pâté de campagne, salade de pommes de terre-maïs, salade de tomates-maïs, velouté de butternut, salade de riz.

Un peu moins de succès :

Macédoine de légumes, concombres, chou rouge, salade arlequin, céleri rémoulade.

Plats / Accompagnements :

A base de viande

Les succès : émincé de poulet, cuisse de poulet, sauté et nuggets de poulet. Allumettes et sauté de dinde. Steak de bœuf, boulettes, sauté, garniture et bolognaise de bœuf. Rôti, sauté, saucisse et sauté de porc. Paupiette de veau, cordon bleu.

A base de poisson :

Poisson blanc meunière, filet de colin noir, filet de lieu, pavé de merlu, poisson pané, beignet de calamar, curry de poisson.

Un peu moins de succès :

Omelette, filet de saumon.

Les menus végétariens : Les plats servis sont bien appréciés dans l'ensemble.

Fromage : Certains fromages sont plus appréciés que d'autres. A noter que le laitage ou le fromage peut faire partie du plat de résistance.

Les desserts : Les desserts sont très variés. Il y a beaucoup de fruits, ce qui est apprécié par les enfants.

Appréciation de la prestation :

Mme Emeline CHAPON, diététicienne et chargée de clientèle chez API Restaurant, a assisté aux deux services lors du démarrage de la prestation. Elle a ainsi apporté des conseils et méthodes de travail à la responsable cantine ainsi qu'à l'équipe en matière de préparation des plats et d'organisation des services.

Elle a salué la propreté des cuisines et la qualité du travail de l'équipe.

Les interlocuteurs d'API Restauration sont à l'écoute et les échanges sont très constructifs.

2 – Organisation du restaurant scolaire

Pour cette rentrée, l'effectif varie entre 90 et 110 enfants (en augmentation). Des grands viennent aider les plus petits lors du 1^{er} service.

Des rappels réguliers au calme sont demandés. En cas de dérapage, la responsable cantine prend contact avec les parents.

3 - Site internet de la Commune : Actualités et menus API Restauration mis à disposition

Nous vous invitons à vous rendre sur le site internet de la commune de Saint-Just-la-Pendue (rubrique : Cantine municipale) et aller sur les liens (rouge) qui vous enverront sur le site d'API Restauration.

Vous retrouverez tous les menus servis (semaine par semaine) ainsi que les allergènes présents dans le repas servi, ceci notamment pour les enfants qui disposeraient d'un PAI (le Projet d'Accueil Individualisé en cantine est un document qui a pour objectif de répondre aux besoins alimentaires spécifiques des enfants ayant des pathologies particulières ou des troubles alimentaires). Ce dispositif n'est pas pris en charge par le prestataire, par conséquent, un emplacement dans le réfrigérateur de la cuisine est prévu pour l'accueil de paniers repas fournis par les familles concernées.

Prochaine réunion : à définir