



Hôtel de Ville

59283 RAIMBEAUCOURT

COMPTE-RENDU de la
Commission Menu du
Mercredi 02 octobre 2024

PRESENTS :

- *Mmes STICKER, LAVIA : Service Enfance-Jeunesse*
- *Mme DHAINAUT : service restauration Louise Michel*
- *Mme CHANTERIE, commerciale Sobrie restauration*

Commission initialement prévue le jeudi 26 septembre à 18h au CCAS. Pour raison personnelle, cette commission est décalée au mercredi 2 octobre à 15h au restaurant scolaire en présence des services uniquement.

POINT N°1 – RETOUR SUR LA PERIODE QUI SE TERMINE

A la suite des remarques des personnels et des enfants, certains points ont été abordés :

- Les tortellinis à la provençale n'ont pas plu aux enfants.
- Le personnel de cuisine du restaurant Louise Michel nous a signalé qu'il y avait moins de déchets.
- Pour rappel, les quantités de calamars frits sont de 2 pour les maternelles et 3 pour les primaires. Les boulettes, nuggets, palets fromagers ainsi que pépites de poissons sont servis par 3 pour tout le monde.
- Comme au restaurant Louise Michel, le restaurant Victor Hugo aura de la salade en sachet dès la prochaine période.
- La saucisse rougail a eu beaucoup de succès.

POINT N°2 –MENU ACM

Après lecture, le menu des accueils de loisirs de toussaint allant du 21 au 31 octobre ont été validés.

Seule une modification a été demandée pour le jeudi 31 octobre, une omelette sera servie pour tout le monde à la place des escalopes de poulet car il y avait 2 fois du poulet en 4 jours.

Chaque année, l'association de football de Raimbeaucourt organise un stage pendant les vacances de la Toussaint : 55 enfants et 8 encadrants prennent leur repas au restaurant Louise

Michel la 2^e semaine des vacances.

Effectif prévisionnel à ce jour : 98 enfants en semaine 1 et 111 en semaine 2

Sortie en journée : le mardi 29 pour les acm et le mercredi 30 pour les footballeurs.

Commande de pique-nique à prévoir le jeudi 24 pour livraison le mardi 29 et consommation le 30

POINT N°2 – MENU SCOLAIRE

Après deux modifications, le menu de la prochaine période scolaire, allant du 4 novembre au 20 décembre a été validé :

- Du fromage tranché est ajouté aux hamburgers
- Le salade de haricots verts du 25/11 est remplacée par un œuf mayonnaise

Les potages sont de retour pour la saison.

Un menu Sud-Ouest est proposé le 28 novembre avec son potage de poivrons, cassoulet, gâteau basque (saucisses végétales *2 pour les menus sans viande).

Quelques précisions :

- 07/11 : potage du Barry = chou-fleur
- 07/11 : nouveau produit = galette de pois chiche
- 18/11 : le poulet Tandoori est légèrement épicé
- 19/11 : la sauce charcutière est à base de cornichons
- 21/11 : potage crécy = carottes
- 25/11 : les tortellinis pomodoro mozzarella sont des tortellinis à la tomate et à la béchamel
- 03/12 : potage d'antan = panais, potiron
- 04/12 : salade Esaü = lentilles
- 10/12 : Emincé végétal = fèves et pois jaunes
- 17/12 : potage cultivateur = pommes de terre, carottes et poireaux
- 19/12 : Dahl de lentilles : lentilles corail au lait de coco

La prochaine commission menu aura lieu de jeudi 28 novembre à 18h, salle du ccas.