



## COMPTE-RENDU de la Commission Menu du 26 juin 2019

Hôtel de Ville  
59283 RAIMBEAUCOURT

*Présents :*

- *Mme LECLERCQ : adjointe au Maire déléguée aux écoles*
- *Mme STICKER : responsable du service Enfance/Jeunesse*
- *Mme LAVIA : assistante du service Enfance/Jeunesse*
- *M. GOBERT : Sobrie restauration*
- *Mme GOETHALS : D.D.E.N.*
- *Mme LEHNERT : D.D.E.N.*
- *Mme TRIZAC : Parents d'élèves élus*

Des travaux de rénovation thermique du restaurant Louise Michel vont débiter le lundi 1<sup>er</sup> juillet. La cantine déménage donc à la salle des fêtes. Réception des travaux : lundi 26 août.

En vue de la prochaine rentrée, nous testons une nouvelle organisation pour diminuer le bruit et l'énerverment des enfants en cantine :

- Un premier groupe de 40 enfants part de Jules Ferry dès la fin des cours
- Un second avec le reste de l'effectif (environ 70) arrive au restaurant vers 12h15
- Les maternels prennent leur repas avec le premier groupe.
- Le premier service est au dessert quand le second arrive.

Ce mode de fonctionnement semble bien fonctionner et pourrait être repris à la rentrée.

Les menus des vacances d'été ont ensuite été validés puis ceux de la première période scolaire allant du 2 septembre au 18 octobre 2019.

Pour cette période, il est décidé de garder la salade en sachet pour la cantine du centre. Pendant les accueils de loisirs, les pique-niques seront fournis par les familles.

La semaine du goût se déroulera du 7 au 11 octobre, le thème choisi est : les fruits et légumes secs. Des affiches sont prévues pour animer cette semaine, Monsieur Gobert propose également de fournir des boîtes avec les produits non transformés pour permettre aux enfants de les découvrir : abricots secs, pistaches, .... Il y a aussi une affiche du Dahl.

## Questions des services municipaux :

1. Est-il possible d'avoir des barquettes de 10 parts au lieu de 8 (tables par 10) ?  
Réponse de M. Gobert : C'est impossible pour des raisons logistiques.
2. Auriez-vous changé les barquettes, elles semblent plus souples ?  
Réponse de M. Gobert : Oui, il y avait une rupture de stock des anciennes barquettes chez le fournisseur, ceux sont donc des barquettes de remplacements donc temporaires
3. La quantité de féculents semblent avoir été modifiée ?  
Réponse de M. Gobert : Les quantités livrées sont modifiées à la demande du client. L'initiative ne vient jamais du prestataire.
4. Pour faciliter le travail de l'agent de restauration, pourriez-vous couper la pastèque en deux ?  
Réponse de M. Gobert : Il est impossible de livrer le produit coupé pour ne pas dénaturer le fruit. Il y a une astuce de coupe qui consiste à couper un disque dans la pastèque afin d'avoir une base plate pour pouvoir le couper en deux.
5. Quand les grands ont des fruits en dessert, les maternels ont de la compote. Serait-il envisageable d'avoir des fruits pour tout le monde ?  
Réponse de M. Gobert : C'est tout à fait envisageable. Nous ferons un test lors de la première période scolaire pour voir si les agents ont le temps de couper tous les fruits. Test à faire dans les deux restaurants.

Remarque : Au cours de cette période, il y a eu du rôti de bœuf froid servi avec une sauce chaude. Au restaurant Louise Michel, le succès fut modéré, à Victor Hugo les enfants ont aimé mais beaucoup ont demandé s'il était normal que la viande soit froide.

## Informations complémentaires :

- Vendredi 19 juillet : la salade Esaü est une salade à base de lentilles
- Jeudi 25 juillet : la salade sera composée de tomates, concombres et maïs
- Jeudi 22 août : la salade Waldorf est composée de céleri et de dés de pommes
- Vendredi 6 septembre : la salade arlequin est composée de dés de concombres, de fromage et de tomates
- Vendredi 20 septembre : la salade fromagère est une salade verte accompagnée de dés de fromage
- Jeudi 26 septembre : la salade grecque est une salade de concombres, olives et fromage type « Féta »
- Jeudi 10 octobre : le Dahl est une préparation à base de légumineuses, ici lentilles et coco

La prochaine commission se déroulera le mercredi 9 octobre 2019 à 18h30.