

# Restaurant scolaire Epannes

## Compte rendu de la commission de Restauration du 12/04/2022 à 16h45

*Ce compte rendu a été adressé par mail à :*

### POUR (NOM DU CLIENT) :

Mme Gautier – Conseillère municipale  
Mme Halle – Cantine  
Mme Naulleau – Cantine  
M. Dieumegard – Enseignant  
Élèves : Louane, Shéryline, Axel

### POUR API :

M. Labarsouque – Chef de secteur  
M. Pretot – Cuisinier  
Mme Weiffenbach – Diététicienne



### *Dans l'assiette*

C'est une toute première commission restauration scolaire à Epannes. Elle a pour objectif de faire connaissance avec les élèves, d'écouter leurs suggestions, ainsi que de s'organiser pour les futures commissions avec les parents.



### *Bilan et actions à mettre en place*

#### OBSERVATIONS

Les enfants ont réalisé une enquête de satisfactions auprès de leurs camarades de classes. Les questions diverses ont été traitées:

#### **Satisfaction générale de la prestation:**

Plus de la moitié des élèves de CM ont estimé la prestation comme moyenne. Les élèves de CP, pour la plupart, apprécient la prestation de restauration.

**Quantités servies:** Cela dépend des plats. Les plats peu appréciés sont toujours en trop, alors que les plats aimés par les enfants – il y en a jamais assez.

#### **Les plats appréciés et non appréciés.**

Les plats non appréciés sont le poisson, les épinards, la salade et les poireaux. Les plats appréciés et demandés sont les pâtes, les poissons panés, les hamburgers, la purée de pdt et cela chez les deux groupes d'enfants.

#### ACTIONS À METTRE EN PLACE

Ces retours nous sont très précieux. Ils permettrons d'adapter les menus et d'ajuster la prestation aux enfants.

Ce n'est pas étonnant. Tous les enfants disent cela.

On sait que les frites sont plus appréciées par les enfants, que les épinards. Notre travail est de proposer un équilibre alimentaire, de promouvoir une éducation alimentaire et d'inciter les enfants à goûter de tout.

Certaines préparations sont impossibles pour le scolaire par exemple les frites et les glaces et ceci faute du matériel.

Mme Gautier verra si l'investissement dans du matériel est possible.



## Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
<p><b>Les repas à thèmes</b> sont très appréciés et demandés.</p> <p>En ce qui concerne le retour <u>des adultes</u> mangeant à la cantine, les points qui étonnent souvent les enseignants sont : présence d'un produit laitier et un dessert lacté dans le menu, les légumes en accompagnement et l'absence d'un féculent. Les convives notent également une variation au niveau de la qualité des préparations (cuisson).</p>	<p>Mme Weiffenbach demande à M. Dieumegard de revenir vers elle avec les suggestions des repas à thèmes en lien avec les cours.</p> <p>Mme Weiffenbach explique comment le menu se construit et quelles contraintes existent dans ce travail.</p> <p>En effet, l'équilibre alimentaire se fait non sur une journée mais bien sur une semaine voire un mois. Le GEMRCN est un manuel pratique qui nous guide dans la composition des menus. Afin de répondre aux recommandations Anses et PNNS, nous sommes en obligation de respecter les grammages et les fréquences d'apparition de certains préparations ou produits.</p> <p>Un critère non négligeable de ce travail est le fait que M. Pretot est tout seul à produire les repas pour le foyer et les élèves. Nous sommes obligés de tenir compte des menus des seniors.</p> <p>Ceci dit, grâce aux commissions de restauration scolaires les menus seront beaucoup plus adaptés aux enfants et « écraseront les 4 repas (sur 14) des résidents des Amandiers.</p>



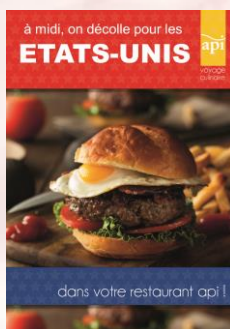
## Menus validés

Validation des menus du 2 mai au 7 juillet 2022.



## Événementiel

LES REPAS À THÈME



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
Le 20 octobre à 16h30

api