

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE MARDI 26 MARS 2024 à 18H00

Présents :

Elus :

CAILLET Sylvie (Adjointe au Maire – Affaires Scolaires – Vie associative)

Service Animation Education Jeunesse :

GILLE Alexis (Responsable du service Animation, Education et Jeunesse)

ROUX Romaric (Coordinateur du Temps Méridien)

Entreprise SODEXO :

MARTEL Sandrine (Responsable suivi client SODEXO)

COLAS Amélie (Diététicienne de SODEXO)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

LAMARSAUDE Cédric (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

Ordre du jour de la commission

La commission a débuté à 18h00. La date de la prochaine commission a été fixée au mardi 11 juin 2024.

Retour sur les menus proposés pour la période de mars-avril 2024 :

La commission a débuté par un retour sur les menus proposés pour la période de mars et avril 2024.

Le service Animation, Education et Jeunesse note que le fromage au bleu ne plaît pas du tout aux enfants. L'animation bar à jus a bien plu, aux enfants comme aux adultes.

Les Parents Indépendants informent la commission que le repas végétarien à base de chou-fleur et pois chiches n'était pas forcément apprécié des enfants au régime sans viandes.

La commission est unanime sur le fait que de manière générale, la période de menus a été plutôt bien appréciée des enfants.

Présentation et échange sur les menus pour la période mai-juin 2024 :

Sodexo a présenté les repas thématiques de la période : 24 mai, repas « Tahiti » / 13 juin, « repas des enfants » / 28 juin, repas « Bientôt Les Vacances La Crête » / 05 juillet, repas « pique-nique ».

Point divers :

En MATERNELLE : à ce jour, le Restaurant Scolaire accueille en moyenne entre 145 et 155 enfants journaliers. Il y a une augmentation significative des chiffres en PS. Une réflexion du nombre d'agents sur la section est en cours. Les ateliers sont programmés en continuité les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Quant aux chantiers, la démolition ayant lieu avant la sieste, cela ne pose pas de problèmes particuliers sur le service. La cour extérieure est divisée en 2 (bloc A / bloc B). Il n'y a rien à signaler sur la sécurité et les roulements.

En ELEMENTAIRE : à ce jour, le Restaurant Scolaire accueille en moyenne entre 280 et 300 enfants journaliers, avec une forte hausse des chiffres essentiellement les mardis et jeudis. Les ateliers sont toujours autant appréciés des enfants. Un Village Olympique avec des Anneaux Jeux Olympiques Grandeur Nature sont en installation dans le Restaurant Scolaire ;

Au TAM : un accueil en moyenne de 40 à 50 enfants (11h30-12h00 et 13h30-14h00).

Le service Animation, Education et Jeunesse a demandé la possibilité de changer le totem et le support de communication à l'entrée du Restaurant Scolaire car ils sont cassés. Sodexo a répondu que le GROS TOTEM est fourni en début de marché (mais Madame Martel se renseigne pour un renouvellement cette année) ; quant au PETIT TOTEM, ce dernier est livré en début d'année avec les kits d'animation.

Sodexo a communiqué les résultats d'audits des locaux sur l'hygiène = 100% pour le Restaurant Scolaire de Beynost et le personnel de Sodexo. Concernant les biodéchets, entre le 4 septembre et le 26 mars, il y a eu un total de 6881kg de déchets triés pour 1242kg de compost fabriqué (2307kg de biodéchets pour 416kg de compost entre le 22 janvier et le 26 mars). Il s'agit là d'une qualité de tri très positive.

Concernant les équipements du Restaurant Scolaire :

Le changement du tunnel de lavage interviendra dans l'année avec un adoucisseur. Une reprise de l'ancien tunnel sera effectuée par la société Marescol. L'équipe de Sodexo aura très bien entretenu l'ancien tunnel qui avait près de 12 ans. Les changements de la lame du tranche-pain et d'un des joints d'un frigo ont été effectués pendant la période hivernale.

Un point sur le CME : une visite des Alchimistes aura lieu le 15 mai à 15h et une visite de la Cuisine Centrale de Sodexo aura lieu le 5 juin à 14h pour ensuite faire un exposé dans les classes.

La commission s'est finie à 19h20.