

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE MARDI 26 NOVEMBRE à 18H00

Présents :

Elus :

CAILLET Sylvie (Adjointe au Maire – Affaires scolaires, jeunesse et sports)

Service Enfance Jeunesse :

GILLE Alexis (Responsable du service Enfance Jeunesse)

ROUX Romaric (Coordinateur du service Enfance Jeunesse)

Entreprise SODEXO :

CANTIN Lawrence (Directeur Cuisine Centrale SODEXO)

QUEMENEUR Rachel (Responsable Suivi Client SODEXO)

COLAS Amélie (Diététicienne SODEXO)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

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

VICHERD Pascal (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 28 janvier ou mardi 04 février 2025.

1. Réunion publique du 12/11/2024 :

- Parents Indépendants (PI) : Bonne ambiance, équipe dynamique, prestataire impliqué. Proposition d'utiliser le PowerPoint pour mettre à jour le site de la mairie.
- SODEXO : Satisfait des échanges avec les parents. À ajuster : taille du bar à jus (prévu pour 50 personnes, trop important).
- S. Caillet : Les élus ont apprécié la visite et l'organisation de la cantine.
- Alexis : Communication tardive à cause du téléthon, jour férié et vacances. Prévoir un meilleur créneau l'an prochain.

2. Bilan des menus Novembre-Décembre 2024 :

- Émincé végétal très apprécié.
- 15/11 : organisation difficile (purée + chocolat).
- RAS côté PI.

3. Proposition des menus Janvier-Février 2025 :

- 09/01 : Galette des rois
- 10/01 : Attention velouté chaud + plat froid → réflexion sur une meilleure cohérence des plats chauds/froids
- 14/01 : Menu tout bio
- 16/01 : Menu agrumes (jus pour maternelles)
- 06/02 : Chandeleur (crêpes fraîches)

- 13/02 : Repas savoyard
- 21/02 : Menu 100% végétarien → émincé végétal proposé
- Vigilance : cake au daim (allergènes)

- **Propositions :**

- Ajouter un menu Nouvel An Chinois à l'avenir
- Menus "étrangers" pour découvrir d'autres cultures culinaires (à proposer par le service ou le CME)

4. Points de service :

- Semaine de Noël : musique, déco, papillotes à prévoir pour PAI.
- Janvier 2025 : début des ateliers en MS/GS.
- Plan Grand froid : plan activé les 21 & 22/11.
- Équipe : arrivée d'une nouvelle animatrice en élémentaire (poste polyvalent).
- Réflexions en cours : gestion blousons, toilettes, files d'attente (réunion prévue).

5. Questions des Parents Indépendants :

Est-ce que le personnel dédié au service et à l'encadrement des enfants suit des formations spécifiques ?

- Formation interne via GABI (BAFA), réunions, points coordos.
- Modules CNFPT 2025 : encadrement / gestion enfants difficiles (sur base du volontariat).
- Protocole PHARE contre le harcèlement (en lien avec les écoles).
- Communication écoles et GABI : régulière, conseils de maîtres, réunions inter-temps.

Est-ce que tous les fruits et légumes sont lavés au Chlore ? ou seulement ceux destinés à être mangés crus ? Existe-t-il une alternative au Chlore ?

- Tous les fruits/légumes lavés via un protocole strict (PMS, HACCP).
- Lavage réglementé et rincé à plusieurs reprises.
- Visite cuisine centrale 2025 : à prévoir (max 10 pers.), date suggérée : 12 ou 19 février 2025, prévenir 1 mois à l'avance.

Question pour les prochaines fois : menus sans viandes avoir plus de détails lorsque le soja est utilisé et dans quelle proportion ?

- Demander plus d'infos sur les produits à base de soja (type, proportions, etc.).

Fin de la commission : 19h20.