

COMMISSION RESTAURANT SCOLAIRE

MARDI 30 SEPTEMBRE 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)

DEBOUTTIERE Marie (Responsable Suivi Client SODEXO)

SANSONE Rebecca (Diététicienne Suivi Client SODEXO)

Invités (Association des Parents Indépendants) :

TECHENG Céline (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

GUICHERD Pascal (Membre Cantine de l'Association des Parents Indépendants)

Ordre du jour de la commission

La commission a débuté à 18h05 par un tour de table pour présenter l'ensemble des personnes présentes autour de la table. La date de la prochaine commission a été fixée au 02 décembre 2025.

1. Validation du précédent compte-rendu :

Le compte-rendu de la dernière commission a été validé à l'unanimité.

2. Fonctionnement du restaurant scolaire 2025/2026 :

- Accueil des enfants dès 2 ans et demi en Petite Section (+15 à 20 repas).
- Organisation :
 - PS : accompagnement en dortoirs et soutien des enseignants pour apporter des outils pédagogiques à l'équipe jusqu'en octobre.
 - MS : Service à table puis temps libre surveillé (volonté de commencer les ateliers même si l'équipe manque de temps).
 - GS : Demi-self puis temps libre surveillé (volonté de commencer les ateliers même si l'équipe manque de temps).
 - Élémentaire : self classique + 3 ateliers par jour.
Pass cantine élémentaire : dernier passage au restaurant scolaire entre 13h15 et 13h20.
- Nouveaux équipements : plateaux maternelle, renouvellement en élémentaire, installation d'une fontaine à eau.
- PI : comment gérer les fortes chaleurs en été ? : ajout de ventilateurs, thermomètres et système de ventilation au plafond, permettant une légère baisse des températures.

3. Effectifs septembre 2025 :

- **Maternelle** : 160 enfants (dont 50 PS).
- **Élémentaire** : 290 enfants.
- **Garderie municipale** : 15 enfants en moyenne en maternelle, 20 en élémentaire.

4. Bilan des menus septembre–octobre 2025 :

- Quelques ajustements à prévoir : semoule trop collante (SODEXO a expliqué qu'il avait fallu acheter de la semoule en réassort mais qu'ils avaient acheté de la semoule fine et non moyenne), certains plats en sauce peu appréciés.

- Plats appréciés : poisson blanc, merlu, mortadelle, saucisse de Toulouse.
- Expérience à reconduire : tapioca (même si mitigée).
- Globalement, retour positif sur les repas modifiés lors de la grève du 18/09.
- Le menu du 22/09 n'a pas été apprécié, que ce soit en maternelle ou élémentaire.

5. Menus novembre–décembre 2025 :

- 06/11 : journée de la gentillesse.
- 17/11 : introduction des quenelles de carpe.
- 24/11 : menu 100 % bio et végétarien.
- 08/12 : repas Fête des Lumières (enlever la Rosette et laisser que les Œufs dur à la mayonnaise / Comté à la place du Bleu d'Auvergne).
- 12/12 : introduction de la sauce mujdei (relevée).
- 18/12 : repas de fin d'année.
- 19/12 : menu tout bio et végétarien.

6. Points divers :

- Réunion des familles fixée au mardi 18 novembre à 18h.
- Organisation à venir pour la visite du CME et des adultes à la cuisine centrale SODEXO.

Fin de la commission à 19h30.