

Commission repas 10/12/2018

Personnel Sodexo: Mr PEYNET (Responsable du site de production Sainte Thècle), Mr Pedoux (Responsable clientèle)

Parents d'élèves GIPE: Mme LEGRAND, Mme ROMAN, FCPE: Mme COLLOT

Saint Hippolyte : Mme CHAZAUD, Mr BARDET

Personnel Mairie: Thierry SARDIER, Violaine PONS

• RETOURS PARENTS D'ELEVES :

Sur cette période, la municipalité a proposé aux parents de venir manger à la cantine le lundi 03 ou le vendredi 07 décembre ; 4 parents sont venus à Pierre Ravel et 2 à Saint Hippolyte.

Les retours ont été plutôt positifs sur l'école Pierre Ravel, ils ont trouvé que le plat principal n'a pas été très apprécié par les enfants (œufs durs/chou-fleur béchamel) et qu'il y a eu donc, trop de gaspillage alors que le vendredi le plat a été plutôt bien apprécié (poisson/ pâtes).

Ils ont trouvé le temps du repas bruyant lorsque les agents de service sont en train de servir, certains en profitent pour s'agiter. Le personnel se montre disponible pour les enfants malgré des services importants.

Les PS mangent très bien, ils ne sont pas trop nombreux dans la petite cantine.

En ce qui concerne l'école de Saint Hippolyte, le repas était équilibré et les clémentines ont été épluchées à l'avance par le personnel. En revanche, les pâtes présentées étaient trop cuites, l'aspect ne donnait pas envie donc pas appréciées par les enfants.

Les parents ajoutent que le personnel de service est méritant.

Au niveau de l'organisation, les parents pensent qu'il y a des choses à revoir, Mme TAILLANDIER a donc proposé de rencontrer les parents pour en discuter et envisager des solutions.

• PRESENTATION SODEXO:

Mr PEDOUX explique le fonctionnement de Sodexo, il met en avant que la qualité des repas est primordiale ; le bœuf et le porc sont fournis par les Monts du Cantal, la charcuterie vient de Porc Centre et des salaisons du Cantal, les produits bio viennent d'Auvergne Bio Distribution, les yaourts bio de la laiterie de la Tourette et le Saint Nectaire vient de la fromagerie Paul Dischamps.

Les menus sont constitués suivant le plan alimentaire. Les fruits et légumes sont des produits de saison.

De nouvelles recettes seront proposées régulièrement aux enfants « plat du chef » sur les menus.

La Mairie et Sodexo ne s'engage pas à proposer un menu de substitution pour les allergies ou les intolérances alimentaires mais des solutions (ex : panier repas) seront convenues avec les familles concernées.

En plus des animations prévues régulièrement sur l'année, Mr PEDOUX va aussi intervenir dans la classe de Mme MEILAN, sur l'accueil périscolaire et sur le centre de loisirs. Un repas 100% auvergnat sera proposé aux enfants le mardi 18 décembre et le repas de Noël aura lieu le jeudi 20 décembre.

- **RETOURS PERSONNEL MUNICIPAL:**

Les repas sont diversifiés et bons. Les enfants apprécient beaucoup qu'il y ait des animations et de nouvelles recettes. Sur cette période, l'animation du « grand méchant glouton » ayant pour but de sensibiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire, a eu un réel succès.

Suite à la demande de la dernière commission, un sondage a été réalisé auprès des enfants de l'école Pierre Ravel, qui mangent régulièrement, ils ne sont que 4 à ne pas manger de fromage. A leur demande, un yaourt restant des repas précédents pourra leur être donné.

Lors de la commission, les menus du lundi 07 janvier au vendredi 15 février 2019 ont été validés, le personnel de Sodexo a été, dans la mesure du possible, à l'écoute des changements demandés. Ceux-ci seront visibles sur le site Internet de la ville de Châtel-Guyon.

A la fin de la commission repas, Mr Peynet et Mr Pedoux nous ont proposé de déguster des produits ou recettes présents dans les menus à venir (charcuterie, toasts de rillettes de saumon, milkshake chocolat). Nous les en remercions.

Prochaine commission le lundi 11 février 2019, 18 heures à l'école Pierre Ravel