

Commission repas 17/10/19

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

Parents d'élèves GIPE: Aucun/ FCPE: Mme Mercier, Mme COLLOT

Saint Hippolyte : Mme Masson

Personnel Mairie: Mr VIDAL, Martine TAILLANDIER, Thierry SARDIER, Violaine PONS

- **RETOURS PARENTS D'ELEVES :**

Les retours des parents d'élèves sont dans l'ensemble très positifs au point de vue des repas ; menus variés, les repas sont bons et appréciés par les enfants.

Ecole Pierre Ravel:

Une demande d'étude pour mettre en place un self-service a été faite par les représentantes FCPE visant à diminuer le bruit, l'agitation et la durée des repas. Pour les représentants de la Mairie, il y a du pour et du contre dans ce projet suite à des visites faites sur des écoles ayant mis en place un self, mais une réflexion est en cours.

Suite à une forte demande des enfants pour avoir du gruyère râpé avec les pâtes, il a été convenu, en accord avec les représentants de Sodexo, d'en proposer une fois sur deux.

Par rapport aux constatations des parents d'élèves, il a été demandé de proposer aux enfants des yaourts ou fromages blancs nature avec un sachet ou une petite cuillère de sucre seulement s'ils le souhaitent et de diminuer les yaourts sucrés d'office.

Le personnel de l'école mettra à jour les menus dans le tableau d'affichage dès le jeudi soir, tout en sachant que les menus sont aussi consultables sur le site Internet de la Mairie.

Ecole Saint Hippolyte:

Certains enfants n'apprécient pas tellement les plats en sauce, il n'est pas possible pour les viandes et poissons de proposer la sauce à part, nous avons donc convenu que les plats seraient servis avec moins de sauce pour les enfants qui le souhaitent (les agents égoutteront la sauce lors du service dans l'assiette). D'autre part, nous rappelons que la sauce des entrées est le plus souvent possible servie à part aux enfants qui en veulent.

Une suggestion a été faite par les parents pour un retour à des serviettes tissus. Le personnel de la Mairie n'est pas favorable à ce changement d'un point de vue pratique et hygiénique. Par contre, Sodexo s'engage à fournir des serviettes en papier recyclées et compostables.

- **PRESENTATION SODEXO:**

Ci-joint, la présentation diffusée lors de la commission, ainsi que les réponses faites aux demandes des parents lors de l'envoi des propositions de menus il y a quelques semaines.

- **RETOURS PERSONNEL MUNICIPAL:**

Les repas sont diversifiés et bons. Les enfants apprécient beaucoup qu'il y ait des animations et de nouvelles recettes.

Une demande d'amélioration va être faite au boulanger fournissant le pain pour les deux écoles.

Depuis la rentrée, et suite à une forte demande des enfants, un roulement a été mis en place pour qu'il y ait chaque jour deux volontaires qui aident au moment du service sur l'école Pierre Ravel. Ceci se faisait déjà depuis l'année dernière sur l'école de Saint Hippolyte. C'est un réel succès !

Les parents seront, une nouvelle fois, conviés à venir prendre le repas au moment du service sur les deux écoles. Un mail sera envoyé aux associations de parents d'élèves avec des propositions de dates.

Lors de la commission, les menus du lundi 21 octobre au vendredi 20 décembre 2019 ont été validés, le personnel Sodexo a été à l'écoute des changements demandés. Ceux-ci seront visibles sur le site Internet de la ville de Châtel-Guyon.

Par rapport à la mise en place de la loi EGALIM (détails dans la présentation de Mr Pedoux) sur nos écoles, une décision va être prise par la Mairie sur la fréquence des repas sans viande. Proposition faite lors de la commission: une fois toutes les deux semaines à partir de janvier 2020.

A la fin de la commission repas, l'équipe de Sodexo nous a proposé de déguster des produits présents dans les menus à venir (saucisson, fromage, yaourt de la ferme Bassignac). Nous les en remercions.

Prochaine commission le mardi 16 janvier 2020 à 18 heures

Ecole Sainte Thècle, Chamalières (visite de la cuisine où sont produits les repas)