

## Compte-rendu commission menu du 22/01/19

Présence :

Sogeres:

- Fanny PADOL, diététicienne

Mairie :

- Armelle MUCHERIE, Directrice Service Enfance
- Brigitte SONZA, responsable service restauration

Parents :

- Clotilde AUBERY (maternelle 14 juillet)
- Florence BAGARRY-GUERIN (groupe scolaire la Barque)

Les menus étudiés sont ceux de mars/avril 2019.

### **Point sur les retours fait par les parents élèves concernant :**

- Mécontentement sur les quantités (trop petites, goûters pas assez copieux) :

Un contrôle de pesée sera effectué pour vérifier les quantités livrées par Sogeres sur les différents sites.

Pour les cantines organisées en self où les élémentaires se servent seuls, une assiette témoin sera dressée par les agents pour aider les enfants à connaître les proportions type.

Une attention particulière est apportée aux goûters des prochains mois pour qu'ils soient plus consistants tout en restant équilibrés. La satiété des enfants en fin de journée est à mettre en rapport avec le déjeuner.

Ont-ils consommé les quatre composantes du repas proposé? Il est rappelé aux agents de service et aux enfants qu'ils peuvent prendre fromage/yaourt ET dessert/fruits quand ceux-ci sont au menus.

Les menus du midi étant basés sur quatre composantes :

protéines, féculents, produit laitier, fruit ou entrée, protéines, féculents, produit laitier ou fruit

Les goûters sont basés sur 3 composantes : produit céréalier, produit laitier, fruit.

- Qualité de la viande (très grasse et dure) :

Le problème de viande grasse se retrouve surtout dans les plats tel que bœuf bourguignon ; un contrôle dans le choix de la viande sera fait. La viande « dure » viendrait probablement du manque de sauce dans les barquettes, effectivement la viande va alors durcir et sécher à la réchauffe. Il est demandé à Sogeres de veiller à fournir une quantité de sauce plus adaptée.

- Manque d'entrée :

Le nombre d'entrée n'est pas suffisant car très demandé par les enfants.

Ont été positionné : 15 entrées sur le mois de mars dont 2 soupes, 3 entrées chaudes et 10 crudités

14 entrées sur le mois d'avril dont 1 soupe, 1 entrée chaude et 12 crudités

- Changement de menus récurrents (jusqu'à 3 modifications par semaine) :

Après une mise en route difficile au début du marché, c'est à présent un problème de thermoscelleuse qui est avancé par Sogeres pour expliquer ces modifications de dernière minute. Celle-ci devant être réparée le 24/01 il ne devrait plus avoir de changements par la suite. Une mise en garde étant faite à Sogeres car le problème devient ingérable pour les agents de mairie.

- Possibilité de proposer plus de poissons ou d'œufs pour les enfants qui ne mange pas de viande (menu de substitution) : Il est adopté une alternance dans les menus de substitution pour satisfaire le plus grand nombre (viande de porc remplacée 1 fois sur 2 par œuf/poisson au lieu de la dinde). Seul 1/3 des enfants sans porc se déclareraient en réalité sans viande.

- Problèmes rencontrés au sein de la cantine de l'Ouvière :

Une réunion entre mairie, agents de cantine et association de parent d'élève a déjà eu lieu en décembre et a permis de mettre à plat le problème. En espérant que les actions menées aient été efficaces et les retours négatifs antérieurs à celles-ci. Si tel n'est pas le cas le service restauration reste à l'écoute des parents.

- Communication :

Application SoHappy de Sogeres n'est toujours pas paramétrée, problème déjà signalé en novembre !  
Les packs animation n'ont pas été fournis pour la période septembre/janvier car renouvellement du marché trop tardif, les packs pour la période février/juin seront disponibles la semaine prochaine.

**Retour en général sur les menus:**

- Pain d'épice peu apprécié au goûter, remplacé par gâteau roulé ou madeleines.
- Plus de chocolat en individuel car trop petit (<10gr) remplacé par des tablettes grand format qui seront découpées par les agents.
- Amuse bouche à reprogrammer car il n'y en a eu aucun à cause des modifications de dernière minute.

**En résumé :**

Beaucoup de points négatifs depuis le début du marché pour la société Sogères qui malgré la qualité gustative des plats ne convainc pas au niveau gestion et organisation.

Nous attendons donc dans les prochains mois les réajustements nécessaires à la poursuite de notre collaboration.

**Prochaine commission menu courant mars 2019**

**Florence BAGARRY-GUERIN**