

COMPTE RENDU DE REUNION

REUNION COMMISSION DES MENUS	DATE 11 septembre 2014
--	----------------------------------

OBJET Bilan des menus 3 ^{ème} trimestre 2014 Analyse des menus 4 ^{ème} trimestre 2014 Questions diverses	LIEU Restaurant scolaire du centre
--	--

PERSONNES PRESENTES Madame Elisabeth DELAMOYE, Adjointe chargée des sports, activités associatives et périscolaires Monsieur Patrick MORAND, Responsable du service Restauration scolaire Madame Sylvie DECURE, Assistante de la Directrice de l'Enfance Madame Marianne BEAUVALLET, Diététicienne Madame Fernanda RAOUL, Responsable Cuisine de Mondétour Monsieur Xavier BESSON, Responsable Cuisine du Guichet Madame Sophie MARIE, Agent administratif du service de la Restauration Scolaire
PERSONNES EXCUSEES Madame Laurence VINSONNEAU, Directrice de l'Enfance Madame BUSSETI, Directrice de l'école maternelle de Mondétour

Madame Delamoye aborde le bilan du 3^{ème} trimestre 2014. Il n'y a aucun retour pour l'ensemble des restaurants scolaires.

Madame Décure présente les projets qui sont en cours d'étude de faisabilité pour la semaine du goût.

- 1 petit déjeuner en direction des écoles maternelles autour du thème « les 4 saveurs ».

Il y aura un buffet de dégustation de produits sucrés, salés, amers et acides et des affiches présentant les 4 saveurs sous forme d'illustrations.

- 5 déjeuners en direction des écoles maternelles et élémentaires autour du thème « les plantes aromatiques ».

Chaque jour, l'herbe et l'épice cuisinées seront présentées pour permettre aux enfants d'en découvrir l'aspect, l'odeur, le toucher.

Des affiches relatives à l'herbe et à l'épice seront installées pour en expliquer l'origine, la culture, l'histoire...

- Atelier pratique en direction des élémentaires autour du thème « semis d'herbe aromatiques ».

Il y aura distribution auprès des classes participantes d'1 kit semis (graines, terreau, godets, fiche explicative) afin de permettre aux enfants de cultiver l'herbe en classe ou dans le jardin potager de l'école.

Analyse des menus du 4^{ème} trimestre 2014

Madame Beauvallet fait la lecture des propositions des menus pour les mois de d'octobre, novembre et décembre prochains.

Les changements apportés aux menus sont les suivants :

Octobre

- Lundi 6 : salade à la place de frisée - pâtes à la place de la purée et steak haché pour les maternelles
- Vendredi 10 : betteraves vinaigrette à la place des crêpes aux champignons - épinards béchamel à la place des petits pois/carottes
- Mardi 14 et jeudi 16 : interversion des desserts
- Vendredi 17 : tomate basilic à la place du velouté de basilic - pommes de terre sautées à la place des pommes de terre vapeur
- Lundi 20 : ananas à la place de la poire au sirop
- Vendredi 24 : pâtes au saumon à la place des lasagnes
- Lundi 27 : riz niçois à la place de la salade niçoise
- Vendredi 31 : lieu noir à la place de la saumonette.

Novembre

- Mercredi 5 : crème vanille à la place de l'île flottante
- Jeudi 6 : ajout de pommes de terre avec les légumes
- Lundi 10 : cordon bleu de volaille à la place du bœuf bourguignon
- Jeudi 13 : coquillette « façon paëlla » à la place de la paëlla
- Vendredi 14 : salade au gouda à la place de la salade de pâtes - riz et épinards crévés à la place de la purée d'épinards
- Jeudi 20 : courgettes râpées à la place des radis beurre

Décembre

- Mardi 9 : velouté au basilic à la place du velouté aux champignons
- Mardi 16 : quatre-quarts à la place du gâteau à l'ananas

Aucune question diverse n'étant soulevée, Madame Delamoye fixe la prochaine commission des menus au jeudi 11 décembre 2014 à 18 h 15 au restaurant scolaire du Mondétour.