

COMPTE RENDU DE REUNION

CUISINE CENTRALE

ville de vi||urbanne

28/06/2017

EMETTEUR P.Pérochaud

DATE DE LA REUNION 20/06/2017

ORDRE DU JOUR 1. Commission de restauration

INVITES

participants

Mme Marty (Truffaut)
Mme Lourie (Samourais)
Mme Meunier (RLF Hugo)
Mme Parent (Hugo)
Mme Perochaud (Diététicienne)
M. Audemard (DRM)
M. Jung (cuisinier)

absents/excusés

Mme Besson (L'Hormat)
Mme Benchohra (Gay)
Mme Richaud (Gay)
Mme Hilaire (Niboyet)

DIFFUSION

participants +

Les responsables de structures Petite Enfance municipale et associatives livrées par la cuisine centrale.

copies

Mme Faussurier, Mme Sultan, adjointe au Maire.
Mme Carisé, DGA éducation enfance
Mme Dollat, Directrice petite enfance

SYNTHESE Fonctionnement de la commission des menus :

Les menus sont établis en amont par la diététicienne avec les agents de la cuisine, le responsable cuisine et le directeur du Service Restauration Municipale. Les menus respectent un plan alimentaire saisonnier.

Les fréquences et les grammages répondent aux recommandations du GEMRCN.

La commission des menus permet d'avoir un retour sur la prestation écoulée et de présenter la période à venir, mais aussi de répondre aux questions éventuelles sur ces deux périodes.

L'objectif est d'améliorer les recettes et les associations de plats afin de faire évoluer la qualité globale du repas proposé, mais aussi d'aborder l'environnement du repas (problème d'organisation, livraison...)

Bilan des derniers mois :

Beaucoup de retours positifs mais d'après les variations observées d'un site à l'autre, on peut en déduire que les enfants sont sensibles à leur environnement (imitation des copains/copines, influence des adultes...)

Points remontés	Réponses
La salade verte émincée a été apprécié des enfants	Le fait d'être coupée, la rend plus facile à manger
La purée de PdeT/champignons est trop épaisse et la purée de courge trop liquide.	La purée de PdeT/champignons peut encore épaissir après refroidissement car elle est très riche en amidon : vous pouvez ajouter du lait ou de l'eau pour obtenir la texture souhaitée. Pour la purée de courge : nous ajouterons de la pomme de terre.
Il reste toujours beaucoup d'entrées.	Ce reste dépend des structures, de l'âge des enfants (+ ou - de grands) mais aussi de l'entrée (crue/cuite). On peut aussi noter une évolution au cours de l'année (enfants grandissant, s'habituant...) La portion est donc difficile à ajuster. Principalement, pour les crudités elles sont avant 3 ans de l'ordre de la découverte
Il reste toujours des fruits	Il est difficile de modifier les portions livrées, mais vous pouvez diminuer la commande de fruits de la semaine suivante. N'hésitez pas à couper les fruits en petits morceaux en les mélangeant ou pas : un sirop n'est pas toujours nécessaire pour faire une salade de fruits sympa !
Peut-on savoir le fruit qui sera livré à l'avance ?	Lors de l'édition des menus, nous ne savons pas encore quels fruits seront proposés car nous les commandons le jeudi pour la semaine suivante. Nous allons essayer de les faire apparaître sur le tableau d'affichage INCO.
La purée de poires est trop liquide et donc difficile à consommer surtout que les enfants sont plus autonomes maintenant.	Nous sommes sur la fin de saison, vous allez recevoir maintenant des coupelles. Nous ne pouvons pas imaginer la texture de la purée avant d'avoir mixé les poires, c'est pourquoi il est trop tard pour la modifier. Dans les menus, elle est principalement associée à un petit suisse ou fromage blanc et peut donc être mélangée avec en partie pour obtenir une texture moins fluide.
Il ne reste pas beaucoup de lapin après l'avoir désossé.	Nous avons augmenté la portion en juillet dernier, depuis septembre vous recevez la juste et même portion mais les enfants ont grandi. Les cuisses pèsent au minimum 190g (et jusqu'à 230g), en partant de ce poids mini et en enlevant la perte à la cuisson et la perte en déchets, il reste 30 g pour les grands.
Pruneaux : les enfants ne sont pas habitués,	Les enfants ne sont pas habitués au goût du

ils en mangent peu ou pas. De plus, quand il fait chaud les enfants mangent plus de fruits (pastèque...), ils ont donc tendance à avoir des selles liquides. Il est préférable de les proposer l'hiver.	pruneau : peu donnés à la maison, les purées P/pruneaux sont aussi moins commandées sur les structures.
Lorsqu'il y a glace au goûter, les petits beurrés en accompagnement sont un peu légers car les glaces sont petites.	Ces goûters apportent beaucoup de sucre, l'idéal serait de donner le fruit <u>avant</u> et du pain avec, pour caler les enfants. Pour cette tranche d'âge la taille des glaces est suffisante. Ces goûters étant peu fréquents, pour plus de satiété, nous proposerons avec du pain d'épices.

POUR INFORMATION :

Notre boulanger BIO « la mie cyclette » ne souhaite plus fournir du pain dès la rentrée de septembre.

Etudes des menus à venir :

Il y aura une livraison de glaces regroupant 2 services (12/09 et 29/09) début septembre

Des modifications sont faites sur les menus.

Précision sur le menu du 25/09, sans protéines animales.

Pour pouvoir substituer un plat protidique d'origine animale tout en garantissant un bon apport d'acides aminés essentiels à l'homme, il faut additionner différentes protéines végétales, car toutes ne contiennent pas l'intégralité des 8 acides aminés qui nous sont nécessaires. Ainsi l'association légumineuses+ céréales+ légumes permet en générale de les apporter.

— le 03/10 /2017

PROCHAINES REUNIONS

de 14H à 16H

lieu Mairie Annexe – Salle du 9ème.