

Compte-rendu - Commission Restauration

Date Commission : 15-nov-22
Mois de menus étudiés : Janvier / février

Personnes présentes :

Elior

Cecile Benallal Responsable Service clients
 Cynthia Segret Diététicienne

Ville du Raincy

Madame Marie-Thérèse Cordonnier Adjointe au Maire chargée de la ré
 Monsieur Jean Bernard Vulbeau Responsable du Pôle famille
 Madame Gogibus DDEN
 Monsieur Mickael Grebert Directeur de l'établissement Le Raincy
 Animation & Education
 5 parents d'élèves élus

Présentation :
 - Visite de la cuisine centrale
 - Retour de la pesée alimentaire
 - Vacances de fin d'année

BILAN DE LA PERIODE ECOULEE

Points positifs	Les parents d'élèves qui ont déjeuné sur Les Fougères maternelle ont été satisfait de la qualité du repas.
Points à améliorer	Les viandes en sautés sont parfois un peu grasses.
Avis mitigé	
Autres points	<p>Une visite de la cuisine centrale de Fresnes est prévue le mercredi 30/11 à 9h30, 2 parents élus de chaque fédération peuvent si rendre.</p> <p>Durant les vacances de fin d'année les enfants seront accueillis de la manière suivante :</p> <p>1 ère semaine : La Fontaine et les Fougères maternelle 2ème semaine : Les Fougères maternelle</p> <p>A la demande des parents présents la commission du mardi 18 avril est déplacé au jeudi 20 avril.</p> <p>Lors des gouters prient dans les salles de restaurant de l'eau est à disposition des enfants.</p> <p>Les parents demandent a ce que les omelettes soient proposées un fois par mois.</p>

CHANGEMENTS DE MENUS EFFECTUES

DATE	COMPOSANTE	Plat remplacé / Plat de remplacement
03/01/2023	Gouter	Camembert / edam
05/01/2023	accompagnement	Oeufs brouillés / œufs BIO durs sauce béchamel
10/01/2023	Plat	ragout de pomme de terre et haricot blanc / Semoule Bio façon couscous
11/01/2023	Plat	Omelette nature / Boulette de soja sauce à l'échalote
12/01/2023	Plat	Colin pané / Steak colin sauce citron
13/01/2023	Accompagnement	Frite / Pomme rissolée
17/01/2023	Entrée	Salade Jurassienne / Iceberg + mimolette
18/01/2023	Laitage	Gouda BIO / Saint nectaire AOP 100%
24/01/2023	accompagnement	purée de pommes de terre et céleri / purée de pommes de terre et carotte
02/01/2023	accompagnement	Frite / Pomme rissolée
02/01/2023	gouter	petit suisse sucré / petit suisse nature et sucre
14/01/2023	Entrée	Radis râpé & mimolette / radis beurre
14/01/2023	plat	Omelette nature France BIO / Galette basquaise
14/01/2023	accompagnement	Coquillettes 1/2 complète BIO / Coquillettes 1/2 complète BIO + emmental râpé
17/02/2022	Plat	Steak haché France RAV / Escalope de veau haché sauce bobotie
23/01/2022	accompagnement	Frite / Pomme rissolée

CHANGEMENTS DE MENUS NON REALISABLES

DATE	COMPOSANTE	Plat demandé / Raison
AUCUN		