



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION ARMONYS LUNDI 13 MARS 2023

- ARMONYS RESTAURATION : Alain FERREIRA, Philippe JOUENNE, Michelle DRONET
- ELUS LA CHAPELLE HEULIN : Sandra BODELOCHE
- ELUS LE LANDREAU : Richard ANTIER, Jacques ROUZINEAU
- SERVICES MUNICIPAUX LA CHAPELLE HEULIN : Mérédith ROULOIS, Marianick GROLLEAU
- SERVICES MUNICIPAUX LE LANDREAU : Hervé BELLANGER, Stéphanie CASSIN, Marylène LE THIEC
- PARENTS ELEVES LCH : Emmanuelle PERRAUD APPEL St Joseph, Anaëlle PAIROCHON APPEL St Joseph, Marine DUGUE APECH Ecole Les Fritillaires
- PARENTS ELEVES LE LANDREAU : Marie BAYOU Ecole Sarmentille, Gabrielle ASSELIN

Démarrage : 19h20

1- Tableau périodique nature des produits

- Armonys n'a pas fourni le tableau périodique de la nature des produits. Le délai entre chaque commission est trop court. Monsieur FERREIRA nous propose de fixer la prochaine date en fonction de son calendrier de menus, effectués entre chaque période de vacances. La commission pourra donc prendre connaissance des menus de l'été 2023 et de la rentrée 2023 à la prochaine rencontre du mois de juin.
- Attente du tableau référentiel en lien avec l'appel d'offre
- Attente des pesées chiffrées avec visuel graphique

2- Fournisseurs :

- Armonys cherche un autre maraicher, attente d'un nouveau fournisseur. Complicé avec le jardin esia en termes de volumes.
- Moins de problème d'approvisionnements que sur la dernière période. La grippe aviaire affecte toujours la filière avec des problèmes d'approvisionnements pour la volaille.
- mouzill'œufs, nouveau fournisseur d'œufs locaux
- Attente fromage de chèvre, surcout et production faible

3- Menus :

- Quelques changements de menus suite aux grèves du mois de mars 2023 (le but est d'écouler la marchandise, de ne pas gaspiller)
- En dehors des grèves, quelques changements (salade à la place des carottes râpées)

Les changements des menus sont diffusés sur les portails familles des deux communes et affichés aux accueils périscolaires.



4- Avis des enfants :

Le Landreau :

- 20% des enfants ne mangent pas de fromage au gout prononcé (surtout pour les maternelles)
- Une formation CCSL a été proposée aux équipes du Landreau et de La Chapelle Heulin. Cela a permis de mieux comprendre l'enfant en cantine, de déculpabiliser le personnel et de comprendre d'autres fonctionnements communaux de la pause méridienne
- L'enfant est plus attiré par le gras et le sucre (réflexe fondamental)
- le pamplemousse passe bien avec l'orange
- certains aiment les blancs ou les jaunes d'œuf
- 3 /4 des enfants aiment l'œuf entier, la betterave
- Le chou n'est guère apprécié
- la salade, fromage et croutons sont plébiscités par les enfants
- le menu végétarien est bien accepté, plus de discussions comme il y a quelques années
- les fritures : 1 par trimestre, la quantité de frites est adaptée
- 1 élève sur 3 ne mange pas la moitié de son assiette (statistique nationale)
- yahourts aux fruits avec morceaux ne passent bien
- 1 yahourt entier est trop gros pour certains enfants (donc jeté)
- le coulis dans les desserts pourrait être servi à part
- 25% des enfants n'aiment pas les fruits
- les enfants aiment les sauces cuisinées par Armonys
- les plus grands, CM1 et CM2 ont peur de manquer et comparent l'assiette du copain (génère du stress etc...). les équipes éducatives les rassurent et adaptent les portions en fonction de la demande de l'enfant.
- le poisson avec la sauce de la mer est moins apprécié
- beaucoup de saveurs, qualitatif, les équipes sont vigilantes pour que les enfants ne repartent pas le ventre vide
- des menus coup de cœur

La Chapelle-Heulin :

- Les maternelles sont servis à l'assiette (petite et grande assiette)
- Les grands sont au self
- Très peu de repas qui ne plaisent pas depuis le changement de prestataire
- La quantité est là, les enfants ont le temps pour manger
- Attention au salage du riz
- Bonne quantité des frites, poulet très fourni
- La julienne de légumes n'est guère appréciée
- Les enfants adorent les smoothies
- attention à l'équité dans les plats pour écouler la marchandise
- les équipes préfèrent avoir des petits plats pour servir les maternelles
- faire attention aux portions le mercredi, manque de quantité
- liste des allergènes est gérée par armonys, les équipes souhaiteraient être informées des allergènes lorsque Michelle est absente (la liste des allergènes dans un classeur remis à Mérédith par Monsieur Ferreira)



5- **Parents d'élèves**

- ECOLE ST JOSEPH : aucun retour, tout va bien, questionnaire pour NOV 2023
- APECH : questionnaire en janvier, pas plus de retours
- MDE : questionnaire en attente fin mars 2023
- LE LANDREAU : tout va bien
- *FAIRE REMONTER LE PLUS TOT POSSIBLE LES EFFECTIFS POUR LES SORTIES SCOLAIRES*

6- **Gaspillage**

- eau : arrosage de plantes au Landreau, récupérateur d'eau à la chapelle Heulin installé aux vacances de pâques, très peu de déchets liés à l'assiette, gaspillage alimentaire maîtrisé
- la pesée 38g de déchet par enfant à La Chapelle Heulin, moyenne sur une semaine et 51g pour le Landreau (hors épluchures, peaux de fruits... et pains)
- Trempage de la vaisselle au Landreau avec l'eau non consommée

7- **Repas à thèmes :**

- Breton mars 2023 (rillette, potée au chou, far breton aux pommes)

8- **Restaurant responsable** : « mon resto responsable », faire le point avec le cahier des charges JUIN 2023 pour Le Landreau

PROCHAINE RENCONTRE LE 5 JUIN 2023 AU LANDREAU 19h15