

## Commission de restauration du 11/12/2018



Responsable restauration du site (Sodexo) : M. Tamborrini Mickaël

Responsable clientèle, diététicien Sodexo : M. Pedoux Sylvain

Personnel Mairie: Mr Bourdier Christophe, Mme Obal Nathalie, Mme Coelho Virginie, Mme Cravinho Céline, Mme Besson Camille, Mme Guillaume Stéphanie, Mme Chassagne Isabelle, M. Laborde Nicolas

Parents d'élèves :

- Mme Prades Aurélie, Mme Moreau Florie, Mme Beauvais Pauline (*maternelle Boisséjour*)
- Mme Lery Sandra (*maternelle Ceyrat*)
- Mme Farguette Florence (*élémentaire Ceyrat*)

Conseillers Municipaux : Mme Batisse Valérie

---

Diffusion d'un diaporama présentant le travail de Sodexo sur la collectivité, les cuisines situées à l'EHPAD, les conditions d'élaborations des repas, les normes d'une alimentation équilibrée, la traçabilité des produits (bio, locaux, frais, etc)

M. Pedoux prévient la commission que toute modification apportée aux menus proposés est susceptible de modifier l'équilibre alimentaire de ceux-ci (qui est calculé sur 4 semaines)

Les menus du 07 janvier au 15 février 2019 ont ensuite été présentés et modifiés pour certains :

- le dessert du mercredi 09 janvier sera une compote de bananes au lieu de pommes
- Le mardi 15 janvier, pour le repas 100 % bio, il y aura des lasagnes de bœuf à la place d'un hachis parmentier et un yaourt sera rajouté au menu
- Le mercredi 16 janvier du riz bio remplacera les pâtes bio initialement prévues
- le lundi 21 janvier une compote de fraise sera proposée plutôt qu'une compote de pommes.
- Le mardi 22 janvier la commission de restauration ne souhaitait pas que les carottes et le riz soient mélangés en accompagnement du sauté de bœuf et elle a donc décidé de supprimer le riz.
- Le mardi 29 janvier, pour le repas 100 % bio, il y aura un steak de volaille à la place d'un steak haché de bœuf, et yaourt vanille à la place d'un yaourt myrtille.
- Le vendredi 1<sup>er</sup> février une purée de potiron remplacera les courgettes grillées.
- Le mercredi 06 février des champignons à la crème seront proposés en entrée, et en accompagnement les courgettes persillées et pommes de terre seront supprimées afin de proposer aux enfants une portion plus importante de quiche au thon en plat principal.
- Le jeudi 14 février le Milk Shake Vanille maison sera proposé dans des gobelets et avec des pailles.

**Repas à thèmes sur la période** : Galette des rois le jeudi 10 janvier, menu anti gaspi(llage) le vendredi 18 janvier, menu Brésil le jeudi 31 janvier, repas Tournoi des 6 Nations le jeudi 14 février + menu 100 % bio par semaine

La prochaine réunion de la commission de restauration aura lieu le **jeudi 07 mars 2019 à 18h30** à l'EHPAD avec visite des cuisines ensuite.

