



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU

29/09/2020, 17h30 restaurant scolaire de Montizalguier

Présents :

Mme Quoniam Dourel, conseillère municipale déléguée Alimentation Durable
M Feuillerat, adjoint municipal Enfance/jeunesse
Mme Bonnefous, directrice ALAE Montizalguier maternel
Mme Renaudineau-Pari, diététicienne
Mme Matha, Chef de service petite enfance
Mme Millet, chef de production
Mme Fredouille, responsable de production
M Medjadj, parent d'élève, adhérent APEM

ODJ : Tour de table et présentation des participants

Nouveauté : Les commissions de restauration seront désormais ouvertes à tous les parents désireux d'y assister.

1 / Protocole sanitaire en restauration scolaire depuis la rentrée :

Mme Bonnefous, directrice ALAE Montizalguier maternel informe de l'organisation mise en place sur les groupes scolaires de la commune.

Limitation du brassage des élèves :

La restauration est organisée sur plusieurs services, constitués des mêmes groupes de classe chaque jour. (Exemple sur Montizalguier : 2 groupes en élémentaire (CP, CE1, CE2, et CM1, CM2), 2 groupes en maternelle (Petite section, moyenne section et grande section). Les tables sont, dans la mesure du possible, espacées entre les groupes. Les arrivées et départs sont particulièrement étudiés pour limiter au maximum le croisement des élèves sur ce temps de restauration.

Fonctionnement du service

Service à table pour les enfants des maternelles, avec constitution de groupes.

Service au plateau pour les élémentaires avec certains aménagements :

- Adaptation de plages horaires et de nombre de services : Les enfants ne viennent plus librement au réfectoire en fonction des places disponibles mais en groupes, constitués par les animateurs. Leur temps de repas est ainsi limité dans le temps.
- Les agents servent le pain aux élèves, au moyen d'une pince et avec des gants.
- Un casier avec les couverts pour chaque groupe d'enfants.
- la fourniture de serviettes en tissu, par les familles, est suspendue. Des serviettes papier sont fournies aux enfants de maternelle, en attendant la livraison des bavoirs jetables, ainsi qu'aux enfants des élémentaires qui en font la demande.

Nettoyage et désinfection des locaux et matériels :

- Il est réalisé une fois par jour par les agents d'entretien avec des produits adaptés. Les tables des réfectoires sont nettoyées et désinfectées après chaque service.

2 / Présentation du récapitulatif des bases de l'équilibre alimentaire par Mme Renaudineau-Pari, diététicienne

Mme Rénaudineau rappelle que l'équilibre des repas en collectivité s'appuie sur les préconisations GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui posent la fréquence de service et contrôle de l'équilibre des repas.

Rappel : 1 repas végétarien par semaine chez les élèves de primaire.

Obligation de suivre le plan alimentaire mensuel établi sur 20 jours (cadre légal)

3 / Marché public restauration

Intervention Mme Dourel Quoniam et M Feuillerat: L'année 2020/2021 sera consacrée à l'élaboration du nouveau marché des denrées alimentaires. Un appel d'offre a été lancé pour sélectionner un cabinet qui réalisera l'Aide à la Maîtrise d'Œuvre pour ce marché. (Le marché actuel comporte 21 lots.). Cette aide permettra de prendre en compte la volonté de la municipalité sur le choix de produits moins manufacturés, des produits bruts, de saison, locaux et de conserver une part conséquente de produits bio.

4 / Observation et Validation des Menus (Octobre, Novembre, Décembre, Janvier)

Les menus sont observés attentivement par l'ensemble des participants, certains intitulés sont précisés et les remarques sont prises en compte.

Un rappel sur le fonctionnement de la restauration est effectué par Mmes Fredouille et Millet : 1050 repas /jour sont produits en cuisine centrale municipale. Les repas sont réalisés sur un rythme de J+1 ou J+3 en liaison froide par 5 agents municipaux. La remise en température et le service aux enfants a lieu sur les 3 cuisines satellites des groupes scolaires.

 *Les remarques / Fréquences* : 1 gâteau d'anniversaire /mois ; 1 repas à thème /mois

Informations particulières : Semaine du goût du 12 au 16 octobre 2020 axée sur la découverte des épices ; la semaine des menus des enfants en juin ; Menu 2 fois bon (action avec Toulouse Métropole pour proposer un menu avec minimum d'impact carbone)

 *Demandes des parents ou ALAE / ALSH*

Indiquer sur le menu et l'application du site municipal les substitutions pour les « sans porc » et végétariens (120 enfants concernés)

Sur les mois chauds d'été proposer plus de plats frais et de plats uniques (grande salade, par exemple)

Les Prochaines réunions sont fixées : Mardi 26 janvier 2021, 17h30 sur Borde d'Olivier et mardi 18 Mai 2021 à 17h30 sur Belbéze.

V Quoniam Dourel