

## COMPTE RENDU

La commission de menus s'est déroulée au Collège A Chénier – MANTES LA JOLIE

Etaient présents :

ANDRE Mique	Clg GALILEE – LIMAY
CALLE Gérald	Clg CAMUS – GARGENVILLE
COMPAN Muriel	Clg PASTEUR – MANTES LA JOLIE
COQK Rose	Clg CEZANNE – MANTES LA JOLIE
DAOUDAL Valérie	Clg CAMUS – GARGENVILLE
DAVID Danièle	Représentante parent d'élève – Clg Les Plaisances
DOUZI Djamila	Clg CEZANNE – MANTES LA JOLIE
DRIF Nadia	Clg CLEMENCEAU – MANTES LA JOLIE
ELYSEE Carole	Cuisine Centrale du Mantois/Clg A CHENIER – MANTES LA JOLIE
GOUVENAUX Christelle	Clg FERRY – MANTES LA JOLIE
MENARD Marie-Noelle	Représentante parent d'élève – Clg Les Plaisances
PEZET Sandrine	Clg PASTEUR – MANTES LA JOLIE
RESSE Armelle	Clg SULLY – ROSNY/SEINE
ROUX Sophie	Clg CHENIER – MANTES LA JOLIE
TALVAT Jacques	Cuisine Centrale du Mantois /Clg A Chénier – MANTES LA JOLIE
ZERROUKI Lina	Clg CHENIER – MANTES LA JOLIE

### **1 - Ouverture de la commission à 9h40**

Carole ELYSEE – Gestionnaire de la Cuisine centrale remercie les personnes présentes ainsi que les parents d'élèves.

### **2 – Tour de table**

Le multi choix en dessert et laitage est apprécié. La marge de sélection du taux de prise à 20% soulève des remarques. Carole ELYSEE – gestionnaire de la cuisine centrale rappelle aux collègues que seul les responsables satellites connaissent leur public et que de ce fait, ce taux de prise peut être révisé tout en maintenant un multi-choix.

Certains produits satisfont d'autres moins (ex : la purée à froid est moins appréciée par les élèves ).

D'un constat général, il est à déplorer une baisse de qualité dans le pain.

Carole ELYSEE Gestionnaire (Cuisine centrale) attire l'attention sur les modifications tardives d'effectifs et rappelle que cela devient problématique dans la gestion quotidienne relative au fonctionnement de l'UCP, notamment pour des produits frais et les stocks de produits à DLC courte. Elle informe les responsables satellites que les stocks laitage devraient être minimales en fin de semaine et qu'il est conseillé de les représenter dans les différents services de la semaine.

Elle rappelle aussi que les salades peuvent être agrémentées avec les fromages restants.

### **3 – Le plan alimentaire Hiver**

Celui-ci soulève quelques remarques mais la gestionnaire de la cuisine centrale rappelle qu'il s'agit d'une base modifiable.

### **4 – Les commandes par les collègues satellites**

Même procédure que la période de septembre à octobre. Une étape en deux temps :

- Pré remplir la grille en donnant les pourcentages afin de permettre de procéder à des pré commandes auprès des fournisseurs,
- Envoyer les effectifs de 15 jours aux dates demandées,

### **5 – Les paniers repas**

La gestionnaire rappelle que la composition des paniers repas a été modifiée depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2015 et que les sandwichs ne sont plus faits au sein de la cuisine centrale.

**Composition d'un panier repas :**

- 1 Saladière,
- 1 paquet de chips,
- 1 laitage,
- 1 fruit ou une compote ,
- 1 biscuit,
- 1 pain individuel,
- 1 bouteille d'eau ,
- 1 kit de couverts en plastique (couteau, fourchette, cuillère),

**6 - Lecture de la grille de menus pour la période de septembre à octobre 2015**

Monsieur Jacques TALVAT – Chef de cuisine procède à la lecture de la grille de menus pour la période de novembre à décembre. Des modifications sont apportées au fil de la lecture du menu.

Le menu de Noel n'est pas encore déterminé. La cuisine centrale est en attente des propositions des fournisseurs.

Les responsables satellites demandent la possibilité de donner une brique de jus de fruits le jour du repas de Noel.

A l'issue de la lecture de la grille des menus et des modifications faites durant la commission, la séance est levée.

La prochaine commission aura lieu le **mercredi 2 décembre 2015 – Collège Cézanne à Mantes la Jolie**

Fin de la commission à 12H00

La gestionnaire  
Carole ELYSEE

