

Compte-rendu de la commission menus du 12 décembre 2016

Présents : Mme LIEUBRAY, Mme MOMBRIAL, Mme OURGANT, Mme LECLERC, Mme EYCHENNE, Mme HEDDACHE, Docteur COUMES, M.LEBARBEY, M.FOURNIER, M.PARRA, les élèves David SEGALINI et Sébastien LUCAS.

- D'après les élèves il y a trop de répétitions dans les menus, ils disent manger les mêmes choses toutes les semaines, notamment les poêlées de légumes qu'ils n'apprécient pas. Ils souhaiteraient plus de choix et de variation.

Il leur est répondu que nous ne pouvons pas faire plusieurs plats sur un service, que nous sommes tenus par le plan alimentaire. Que de plus nous sommes contraints par l'adhésion à un marché, et que les produits nous sont imposés. Et pour finir il y a une contrainte incontournable : le budget.

Pour exemple sur un repas facturé aux familles 2.82 €, il y a + de 40% de charges et qu'il reste dans l'assiette 1.64€, ce qui est peu.

- Il a été dit par certains élèves qu'ils n'appréciaient pas trop les « mélanges » : en légumes et crudités, salades. Ils préféreraient des assiettes avec un seul ou 2 aliments, pas plus.

- Ils notent que depuis la rentrée et l'absence du chef cuisinier, les repas sont moins bons, à cela Mme MOMBRIAL répond que ce sont les mêmes personnes qui cuisinent, le chef cuisinier ne prépare pas les repas. Les repas sont préparés de la même façon avec ou sans chef.

- Le docteur COUMES soulève le problème de l'équilibre alimentaire et note que souvent les repas s'ils répondent au plan alimentaire ne sont pas toujours équilibrés.

Avant le planning de menus sur 4 semaines était soumis à l'approbation de l'administration et de l'infirmière, mais devant la lenteur à laquelle le chef récupérait ce planning, il a arrêté de le faire passer.

Il est proposé que ce planning soit au moins soumis à l'approbation de l'infirmière.

- Menus à thèmes :

Novembre : repas anglais

Décembre : repas de fin d'année

Janvier/Février : repas chinois

Mars : repas espagnol

Avril : repas mexicain

Mai : repas alsacien