

Compte rendu de la commission de restauration



Restaurant scolaire et crèche de Rochecorbon

07/09/2026 à 18h30



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Ce compte rendu a été rédigé par Madame RAMONET, diététicienne, et envoyé par mail à Mesdames NERISSON et NOUVEAU et Monsieur FULNEAU pour la Municipalité, Monsieur MORIN, chef de secteur et Monsieur DUBOIS, chef gérant.

1 Retour sur les actions du compte rendu précédent			
	Actions mises en place :		
	La démarche Mon Restau Responsable n'est plus à l'ordre du jour.		
	Actions à poursuivre :	Par qui :	Délai :
	Le projet de goûter à trois composantes est en cours d'échange pour 2027-2028.	Client(e) et API	Septembre 2027
	Les étagères en bois de l'économat n'ont pas encore été changées. Projet : création d'étagères en matériaux conformes à la réglementation.	Client(e)	En attente ; relance du service technique par le client

2

Bilan de la période : Dans l'assiette

	Qualité gustative			Températures de service	
	Quantités			Approvisionnement	
	Variété			Saisonnalité	

Points de satisfaction :	<p><u>Plats appréciés</u> (légumes et plats végétariens) : tomates, épinards, ratatouille, chili sin carne, bolognaise végétale, émincé végétal.</p> <p><u>Retours élèves</u> : "Les repas sont bien."</p>
Points d'amélioration :	<p><u>Plats peu appréciés</u> : boulettes de lentilles.</p>
Retours des enfants	<p><u>Retours et demandes des élèves</u> :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le restaurant scolaire est très bruyant. Mme CAPELLE MOINOT ira refaire un point, notamment avec les CP, sur le comportement à avoir au restaurant scolaire.- Les élèves indiquent que tous ne respectent pas les petites et grandes faims pour le plat principal. Voir pour faire un rappel oral. Les éco-délégués sont encouragés à rappeler de demander petite ou grande faim.

3 Points abordés et actions à mettre en place				
Menus	Le calendrier de repas d'animation 2026 et 2027 sur le thème des pays d'Europe est présenté.			
Communication	Point crèche : la direction de la crèche changera au 01/10. Une nouvelle référente restauration est arrivée			
Communication	M. Morin sera absent en octobre. Un contact sera transmis en amont en cas de besoin pendant la période.			
	Observations	Actions à mettre en place :	Par qui :	Délai :
Nutrition	Intervention nutritionnelle : il est demandé d'intervenir chez les CP-CEI en janvier/février (thème à déterminer).	En plus de l'intervention prévue, il est demandé : - une intervention sur le thème du goûter pour l'ALSH. - une intervention à la crèche pour les parents sur le thème du petit-déjeuner et goûter.	Client(e) et API	Automne - hiver 2026
Nutrition	Point allergies alimentaires et PAI : la nouvelle plateforme NutriDépot est présentée pour le respect de la RGPD.	Envoyer le lien à la crèche. Au global, il devrait y avoir six PAI.	Client(e) et API	Fin 2026
Matériel	Point matériel et locaux : les veilleuses ne fonctionnent plus ; la sauteuse fuit en permanence ; il y a un trou dans la cours au niveau de l'entrée de la cuisine ; le robinet de la plonge est en attente de changement depuis plus d'un an ; l'adoucisseur avec du sel est efficace pour les verres notamment ; à ré-utiliser.	En interne mairie : - faire le point pour réparer / remplacer / remettre en route le matériel et les locaux concernés. - s'assurer que l'information est bien communiquée pour que les services concernés aient connaissance des sujets.	Client(e)	Prochaine commission restauration

QSE hygiène	La traçabilité de l'eau est manquante.	La transmettre à Api Restauration.	Client(e)	Au plus tôt
Menus	La municipalité souhaite renouveler le projet de création de menus par les élèves.	Le projet est validé. Voir pour faire deux fois une semaine de menus dans l'année 2027 (mai 2027 et novembre 2027).	Client(e)	Début 2027
Menus	Crèche : les goûters servis ne correspondent pas toujours à l'affichage.	Supprimer l'affichage du goûter sur les menus et mettre en place un affichage séparé (cycle de 4 semaines).	API Restauration	Prochain cycle de menus
Matériel	Crèche : trois petits bacs gastronomes ont été mis en place pour les + 15 mois.	Le fonctionnement est satisfaisant, notamment le maintien chaud. Le service est plus calme et tranquille.	Pas d'action nécessaire	x
Achats	Le référencement de la Belle au Pois Gourmand est en cours d'échange (volume de production, structuration).	Le démarrage prévisionnel du partenariat aurait lieu au printemps au plus tôt.	API Restauration	Printemps 2027

4

On vous informe



ACHATS DURABLES : 44,82 % en volume d'achats

Pour la période de mai à août 2026



Produits de Signes d'Identification de Qualité et d'

Origine (SIQO) : **10,82%**



Produits d'ancrage territorial : **17,26%**



Produits Bio : **21,4%**



L'actu nutrition digitale

Pour consulter l'actu nutrition scolaire, cliquer sur ce lien :

<https://sites.google.com/creapi.fr/scdigital/actu-nutrition>



Le site digital du restaurant : **[Soyons complices](#)**



L'actu RSE

La prochaine campagne de pesée des déchets aura lieu du 23 au 27 novembre 2026.

Suite à la campagne de pesée 2025-2026, il est proposé de :

- Rédiger une liste des bonnes pratiques sur le site pour communiquer aux parents d'élèves et aux autres sites API.
- Encourager les enfants à goûter (au service par le personnel Api et en salle par les animateurs).
- Continuer à adapter les quantités commandées et produites aux quantités réellement consommées.

5





Période de menus :

Evènements à venir :

Menus : 01/09 au 30/10

- 10/09 et 01/10 : Repas Bas Carbone

- 17/09 : Repas Portugal

- 28/09 : Dessert solidaire

- 08/10 : Grand Repas

- 12-15/10 : Rencontres du goût "Tous ensemble à table !"

Tiramisu

Lasagne végé





Fin de réunion : 19h30

Nous nous retrouverons le :
Lundi 16 novembre 2026 à 18h00



en présentiel

