

Compte rendu de la commission de restauration



Restaurant scolaire et crèche de Rochecorbon

14/10/2025 à 18h30



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Ce compte rendu a été rédigé par Madame RAMONET, diététicienne, et envoyé par mail à Mesdames BARONI 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 :

Le contrat d'entretien est réalisé avec TCPE.

Actions à poursuivre :

Poursuivre la mise en place de Mon Restau Responsable.

Par qui :

Diététicien(ne) Api

Délai :

Debut d'année 2026

Le cartons de couleur pour le bruit n'ont pas été mis en place à ce jour et la salle de restaurant est toujours bruyante. Action à poursuivre.

Client(e)

Hiver 2026

Une étude de plateaux compartimentés pour les maternelles est en cours. Voir avec le fournisseur (devis pour 100 élèves).

Client(e)

Automne 2025

2

Bilan de la periode : Dans l'assiette

Qualité gustative



Quantités



Variété



Températures de service



Approvisionnement



Saisonnalité



Points de satisfaction :

- Retours des parents : Les enfants sont globalement satisfaits.
- Pour rappel, si un dessert n'est pas apprécié, des fruits sont toujours à disposition (à demander au chef).

Points d'amélioration :

- Retours des parents : Certains enfants auraient encore faim à la fin du repas. Pour rappel, il est possible de venir en redemander si le plateau est consommé en entier.

Envies pour les prochains menus :

- Crèche : test de lait de coco pour les plus de 15mois (parents informés en amont).
- Crèche : fruits entiers seront transmis pour montrer aux enfants. Un coupe pomme sera transmis.
- Les enfants souhaitent à nouveau proposer une semaine de menus. La demande est validée (période estimée : printemps).

Retours des enfants

- Une enquête sur la restauration scolaires a été lancée afin de mieux connaître les goûts des enfants. Chaque mois, la classe interrogée changera. La première enquête porte sur les CM2.
- entrées préférées : oeufs mimosa, tartine/tartelette au fromage, salade de pâte/taboulé, crudités.
 - plat préféré : pâtes carbonara/bolognaise, poulet frites, couscous.
 - avec les légumes, les enfants préfèrent la viande au poisson.
 - plats souhaités : hot dog, hachis parmentier, paëlla.
 - plats trop fréquents : omelette, gratin de brocoli, chou-fleur, épinards.
 - cuissons demandées : pommes de terre poêlées, poisson gratiné sans sauce, steak saignant.
 - demande : proposer du citron avec le poisson.
 - produits laitiers préférés : fromages (tartare, chèvre, brie), yaourt sucré.
 - fruit préférés : pastèque, pêche, salade de fruits, banane, framboise.
 - desserts préférés : mousse au chocolat, île flottante, tiramisu, banane au chocolat, fromage blanc au spéculoos.
- Autres retours :
- Il est demandé d'avoir des petites entrées et grands plats. Cela est déjà mis en place, les enfants ne pensent pas toujours à demander. Remarque : il faut finir le plat (en petite faim) avant de pouvoir avoir une seconde entrée.
 - Il est demandé de pouvoir de servir soi-même de l'entrée. Un test pourra être réalisé en fin de service (test sur les CM2 en priorité, à partir de janvier). Voir pour informer les parents pour qu'ils puissent accompagner dans l'autonomisation.
 - Demande d'eau avec des glaçons l'été ou une fontaine à eau avec de l'eau fraîche. Il est proposé de voir pour mettre les pichets au réfrigérateur.
 - Il est demandé d'avoir du sel et poivre (à la demande auprès d'animateurs). Les plats étant déjà assaisonnés et afin de ne pas encourager la consommation de sel, le fonctionnement actuel est maintenu.
 - Le badge "nettoie ta table" est toujours d'actualité. A revoir avec les animateurs.

Pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD, 22-28/11), les menus ont été réfléchis pour limiter les déchets (emballages, pot, épluchures, etc.). Une pesée des biodéchets sera également réalisée.

Les parents peuvent venir déjeuner au restaurant scolaire. Il faut informer Mme NOUVEAU en amont.

Observations

Actions à mettre en place :

Par qui :

Délai :

Nutrition

Une intervention nutritionnelle pour un café des parents en avril est demandée.

La demande est validée. Les modalités et la date restent à déterminer.

Diététicien(ne) Api

Début 2026

Prestation

Crèche : Demande de variété pour les goûters pour les grands (fruits frais, suisses, autres).

Le goûter est à deux composantes. Voir le planning des goûters suite à la relecture de M. DUBOIS.

Chef(fe) gérant(e)

Automne 2025

Menus

En crèche, il y a une alternative sans viande, mais pas sans porc.

Pour les enfants qui ne mangent pas de porc, il est possible de noter "sans viande" les jours où du porc est prévu.

Client(e)

Immédiat

Menus

Question parent : quel est le pain servi ?

Un point sera fait en interne pour ajuster les effectifs.
Le pain vient des boulangeries de Rochecorbon.
Le pain servi est du pain blanc et pain tradition en alternance selon la boulangerie.

Pas d'action nécessaire

x

Menus

Question parent : pourquoi des yaourts sucrés sont-ils proposés ?

Cela permet d'améliorer la consommation, car les yaourts natures sont peu consommés.

Pas d'action nécessaire

x

Menus

Question parent : pourquoi n'y a-t'il pas de goûter pour le périscolaire ?

À ce jour, les parents n'ont pas transmis cette demande. À réfléchir sur le long terme, consulter les parents.

Client(e)

2026

Menus

Question parent : parfois, il n'y a plus de double choix à la fin du service.

En effet, cela est toléré en fin de service pour limiter le gaspillage alimentaire.
Afin d'avoir une équité, l'ordre de service des classes suit une rotation.

Pas d'action nécessaire

x

Prestation

Plusieurs enfants prennent moins de temps à table et mangent moins.

Point de vigilance sur les difficultés individuelles. Les maternelles mangent mieux et ont un temps dédié pour le repas.

Pas d'action nécessaire

x

Prestation

Les dates de livraison des denrées ne permettent pas faire le pique nique le mardi lors de la semaine de prérentrée.

Voir pour faire le pique nique le jeudi cette semaine là.

Chef(fe) gérant(e)

Août 2026

QSE hygiène

Crèche : une formation HACCP est demandée pour une remise à niveau.

M. MORIN indique qu'une formation a un coût. Il peut proposer une sensibilisation (environ 1h). Cette option est choisie, la date est à établir.

Chef(fe) de secteur

Hiver 2025


ACHATS DURABLES : 56,84% en volume d'achats
Pour la période de juin à septembre 2025


Produits de Signes d'Identification de Qualité et d'

 Origine (SIQO) : **14,11%**

 Produits d'ancrage territorial : **27,9%**

 Produits Bio : **23,88%**

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

Une nouvelle campagne de pesée des déchets est prévue en 2025-2026 (une semaine à l'automne pendant la SERD et une semaine au printemps).

Les biodéchets sont valorisés par l'entreprise CVDO. Toutefois, les tarifs avant augmentés. une autre entreprise pourra être contactée.

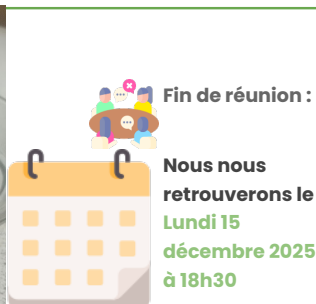
Prochaine période de menus

Période de menus :
Menus s46 2025 à 01 2026.
Evènements à venir :

- 06/11 : Repas orange
- 14/11 et 04/12 : Repas Bas Carbone
- 18/12 : Repas de Noël



Quelques réalisations du chef et de son équipe ainsi que les nouvelles tenues API :



Fin de réunion : 19h45

 Nous nous
retrouverons le :
**Lundi 15
décembre 2025
à 18h30**
en présentiel