

Compte rendu de la commission de restauration



Restaurant scolaire et crèche de Rochecorbon

03/22/2026 à 18h



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Ce compte rendu a été rédigé par Madame RAMONET, diététicienne, et envoyé par mail à Madame 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 **sensibilisation HACCP** pour le personnel de la crèche est prévue le 11/02/2026.

Actions à poursuivre :	Par qui :	Délai :
Mon Restau Responsable : en attente.	Diététicien(ne) Api	Printemps 2026
Les cartons de couleur pour le bruit ont été mis en place : faire un rappel lorsque les <u>panneaux sont rouges car ils ne sont pas toujours vus ou pris en compte</u> .	Client(e)	Hiver 2026
Panneaux déchets : le matériel a été donné, faire le point avec la classe concernée.	Client(e)	Hiver 2026
Semaine de menus des enfants : en attente.	Client(e)	Printemps 2026
Plateaux compartimentés (maternelles et crèche) : en attente.	Client(e)	2026

2

Bilan de la période : Dans l'assiette

Qualité gustative		Températures de service	
Quantités		Approvisionnement	
Variété		Saisonnalité	

Points de satisfaction :

- **Plats appréciés** : repas sport d'hiver (bouillon, tartiflette, tarte au fromage blanc).
- Globalement la prestation est satisfaisante.
- Crèche :
 - lait de coco pour les plus de 15 mois -> testé et validé.
 - fruits frais entiers -> satisfaisants. Plus de couteaux sont nécessaires, le coupe pomme est cassé (à remplacer).

Retours des enfants

- Une **enquête sur la restauration scolaire** a été lancée afin de mieux connaître les goûts des enfants. Chaque mois, la classe interrogée changera. Les résultats ci-dessous portent sur les CE2. En février, les CE1 seront interrogés.
- entrées préférées : carottes râpées, crêpe au fromage, salade verte/croûtons/huile.
 - plats préférés : frites et cuisse de poulet, pâtes à la carbonara, lasagnes à la bolognaise.
 - avec les légumes, les enfants préfèrent la viande au poisson.
 - plat souhaité : croque monsieur et salade.
 - produit laitier apprécié : yaourt sucré.
 - fruit préférés : pomme, framboise, fruits rouges, melon.
 - desserts préférés : crème chocolat, rose des sables chocolat, glace.
- Les CE2 indiquent "faire confiance à l'équipe de cuisine".
- Autres retours :**
- Les élèves notent une insatisfaction des surveillants en raison du volume sonore : les élèves sont conscients qu'ils doivent y être vigilants.
 - Il est demandé de se servir soi-même de la salade pour les grands : voir pour mettre une petite table en bout de self en test.
 - Un test de service en autonomie sur les entrées pour les CM2 puis pour les CP est prévu. La date sera fixée prochainement. Les enfants seront accompagnés dans cette démarche.
 - Voir pour mettre le pain en fin de ligne car il peut être pris ou non en fonction du repas (point matériel).
 - Pour la Chandeleur, les élèves auraient souhaité un repas "tout crêpes" (entrée, plat et dessert) : la demande est notée pour l'année prochaine.

3

Points abordés et actions à mettre en place

Achats	09/03 et 31/03 : l'ensemble de l'école élémentaire sera de sortie ces jours, il n'y aura pas de repas.			
Prestation	Les élèves de grande section passent au self : le résultat est satisfaisant, ils sont beaucoup plus calmes.			
	Observations	Actions à mettre en place :	Par qui :	Délai :
Nutrition	Thème de l' intervention nutritionnelle : les protéines végétales (en classe).	L'intervention se déroule en trois groupes, M. MORIN sera présent avec Mme RAMONET pour accompagner. L'intervention sera réalisée pour les classes de CM2 (24 élèves) et de CMI-CM2 (22 élèves) en salle informatique.	Diététicien(ne) Api	23 Mars 2026

Atelier cuisine	Deux ateliers culinaires seront réalisés par M. DUBOIS.	- 19/02 : atelier gaufres pour l'ALSH pendant la pause méridienne ; voir pour en préparer pour les grands à la crèche. - 22/05 : boissons aromatisés en période scolaire.	Chef(fe) de secteur	Premier trimestre 2026
Nutrition	L'apér'EAU des parents aura lieu le jeudi 9 avril à 18h dans la salle de motricité.	Thèmes nutrition demandés : petit déjeuner complet et goûter complet. Format atelier interactif demandé.	Diététicien(ne) Api	Début 2026
Prestation	Les parents d'élèves vont réaliser un questionnaire à destination des familles en début d'année. Le questionnaire est validé ce jour.	Points à aborder : légumes appréciés ou non ; repas végétarien au domicile proposé ou non, apprécié ou non. Le lien de l'enquête sera communiqué dans le cahier de liaison avec QR code pour tous les enfants (maternelles et élémentaire). Voir pour la crèche car les questions ne correspondent pas toutes.	Client(e)	Début 2026
Nutrition	En lien avec le projet avec le collège de Vouvray, Mme RAMONET présentera le métier de diététicien aux classes de CM2 et CMI-CM2.	Les élèves sont invités à préparer des questions.	API Restauration	06/03/2026
Nutrition	Il est demandé pourquoi la crèche n'a pas toujours les mêmes desserts "plaisir" qu'à l'école.	Mme RAMONET présente les recommandations et les fréquences sont vérifiées dans les menus. Les desserts plaisirs festifs (ex : Noël, Chandeleur) et ceux des repas à thème sont conservés.	Pas d'action nécessaire	x

4

On vous informe



ACHATS DURABLES : 56,22 % en volume d'achats

Pour la période de décembre 2025 et janvier 2026



Produits de Signes d'Identification de Qualité et d'

Origine (SIQO) : **2166%**



Produits d'ancrage territorial : **25,61%**



Produits Bio : **21,36%**



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](#)**

5

Prochaine période de menus

Période de menus :

Menus : 02 mars au 24 avril.

Evènements à venir :

- 06/03 : Repas Bas Carbone
- 19/03 : Repas jaune
- 09/04 : Repas de Pâques
- 16/04 : Repas géométrique



Fin de réunion : 19h30

Nous nous retrouverons le :
Mardi 28 avril 2026 à 18h

en présentiel

