

Compte rendu de la commission de restauration



Restaurant scolaire et crèche de Rochecorbon

15/12/2025 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 :

Crèche : M. DUBOIS a travaillé et communiqué le **planning des goûters**. OK

Crèche : l'option "**sans viande**" semble être utilisé et satisfaisant (même pour les sans porc).

Goûter périscolaire : la démarche de réflexion sera mise en place pour le prochain marché.

Actions à poursuivre :

Par qui :

Délai :

Crèche : il n'y a pas eu de contact de la crèche pour la **sensibilisation HACCP**. M. VUILLEMOT prend en charge ce point pour un retour rapide.

Client(e)

Janvier 2026

Mon Restau Responsable : les engagements ont été choisis.

Poursuivre la mise en place à la suite des élections municipales.

Diététicien(ne) Api

Printemps 2026

Les **cartons de couleur pour le bruit** ont été créés. Ils seront accrochés le 18/12/25. Afin de limiter les déplacements, les élèves demanderont aux animateurs de retourner les cartons s'ils trouvent le niveau sonore trop élevé.

Client(e)

Hiver 2026

L'étude de **plateaux compartimentés** pour les maternelles et la crèche est en cours. L'investissement est prévu au budget 2026.

Client(e)

2026

2

Bilan de la période : Dans l'assiette

Qualité gustative



Quantités



Variété



Températures de service



Approvisionnement



Saisonnalité



Points d'amélioration :

- 08/12 : la quantité de lentilles a été insuffisante. M. DUBOIS indique que c'est la première fois que cela arrive, et que la même quantité qu'habituellement a été prévue, mais que la consommation de lentilles s'améliore progressivement au cours de années. Des légumes ont été préparés rapidement pour que la dernière classe ait un accompagnement.

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 CM1. En janvier, les CE2 seront interrogés.

- entrées préférées : crêpes fourrées, pizza, salades (concombre, tomate), charcuterie, melon, pastèque.

- plats préférés : hachis parmentier violet, hot dog, chili sin/con carne.

- avec les légumes, les enfants préfèrent la viande au poisson.

- plats souhaités : légumes farcis, hot dog, burger, hachis.

- plats peu appréciés : repas inversé (Rencontre du Goût), chou-fleur, poisson (sauf pané).

- cuissons demandées : steak haché moins cuit ; la viande est parfois difficile à mâcher (rare).

- légumes appréciés : carottes, petits pois, courgette.

- fruit préférés : fraises, framboises, myrtilles.

- desserts préférés : gaufres, crêpes (pâte à tartiner), île flottante, banane au chocolat, mousse au chocolat et pépites, rose des sables

Autre retour :

Des **panneaux rouges et verts pour les déchets** vont être réalisés pour motiver les enfants à faire moins de déchets. Des élèves passeront dans différentes classes pour : 1. expliquer qu'il ne faut pas jeter son plat principal sans y toucher, 2. encourager à goûter, et à ne pas se fier au visuel uniquement, 3. rappeler que l'équipe de cuisine travaille pour faire à manger et faire plaisir aux enfants et qu'il faut au moins faire l'effort de goûter.

3

Points abordés et actions à mettre en place

Prestation

Une mutualisation est envisagée entre Rochecorbon et Parçay Meslay pour septembre 2027.

→ revoir le contrat et tarifs.

→ voir pour un avenant de 6 mois Parçay Meslay

Observations

Actions à mettre en place :

Par qui :

Délai :

Nutrition

Une **intervention nutritionnelle** sera réalisée par Mme RAMONET. Thème proposé : les protéines végétales (en classe ou au restaurant scolaire).

Le thème est validé. L'intervention aura lieu le lundi 23 mars 9h30-11h pour les élèves de CM2 en salle informatique.
L'intervention se déroule en trois groupes, M. MORIN sera présent avec Mme RAMONET pour accompagner.

Diététicien(ne) Api

Début 2026

Atelier cuisine	Deux ateliers culinaires seront réalisés par M. DUBOIS.	- 19/02 : atelier gaufres pour l'ALSH ; - 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 : alimentation variée et équilibrée ; petit déjeuner ; le sucre ; temps des repas (écran). En raison du temps limité, un ou deux thèmes seront privilégiés. Format atelier interactif demandé.	Dietéticien(ne) Api	Début 2026
Prestation	Les parents d'élèves présents sont venus déjeuner les lundi 8 et vendredi 12 décembre 2025. Ils remercient l'équipe de cuisine et les animateurs de leur accueil. Ils font part de leurs retours.	- les lentilles sont très bonnes, les repas sont très bons. - le volume sonore est raisonnable, il y a une bonne ambiance, le respect des règles est satisfaisant. - le self permet d'autonomiser les enfants. - de petites quantités sont servies, mais dans le but d'éviter le gaspillage. Il y a la possibilité d'aller se resservir et également des propositions en petite faim/grande faim (peu visible sur la soupe). - les animateurs connaissent bien les enfants, ce qui permet d'adapter l'accueil. - les enfants sont encouragés à goûter. - les serviettes de cantine en tissu sont peu utilisées : encourager à utiliser les serviettes et ne pas s'essuyer sur les tables, chaises, vêtements ou autres. - l'organisation est satisfaisante côté maternelle. - maternelles : beaucoup de gaspillage a été constaté : voir pour dissocier les pesées des déchets maternelle et élémentaire en mars. - globalement, les parents ont apprécié le moment et le soin apporté aux enfants. Ils remercient les animateurs et l'équipe de cuisine.	Client(e) et API	Début 2026
Prestation	Les parents d'élèves vont réaliser un questionnaire à destination des familles en début d'année. Ils demandent quels thèmes peuvent être abordés.	<u>Sujets/questions proposées :</u> - quels sont les légumes appréciés et avec quelle cuisson/préparation ? - quels sont les plats végétariens appréciés/à privilégier ? - que mangent les enfants à la maison ? Plus précisément, mangent-ils du poisson (frais notamment), du sauté de boeuf (ou boeuf en morceaux), des pommes/fruits entiers ? - qu'est-ce qu'ils aimeraient manger à la maison ? - quelles sont les réticences à la maison ? - utilisent-ils leurs couteaux et fourchettes à la maison (couteaux peu utilisés à l'école) ? - ont-ils l'habitude de goûter à tout ? - est-ce les enfants participent à l'élaboration des menus/des repas et au débarrassage ?	Client(e)	Début 2026
Nutrition	Mme GIRET présente un projet de contes culinaires en partenariat avec le collège de Vouvray (CM1-CM2 et CM2). Une recette sera créée et servie au collège (25/06). Elle souhaiterait également une présentation du métier de diététicien et avoir quelques informations (familles d'aliments et équilibre alimentaire).	- voir pour intégrer la recette au menu lorsque celle-ci sera établie et transmise. - la demande de présentation est validée. Faire des propositions de dates.	API Restauration	Premier semestre 2026

4

On vous informe



ACHATS DURABLES : 54,83 % en volume d'achats

Pour la période de 01/10 au 30/12/2025



Produits de Signes d'Identification de Qualité et d'

Origine (SIQO) : **12,77%**Produits d'ancrage territorial : **30,13%**Produits Bio : **21,32%**

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 en cours (une semaine à l'automne pendant la SERD et une semaine au printemps).

Résultats de la première semaine de pesée : 72g de biodéchets, dont 55g de gaspillage.

5

Prochaine période de menus



Période de menus :

Menus s46 2025 à 01 2026.

Evènements à venir :

- 18/12 : Repas de Noël
- 06/01 : Épiphanie
- 15/01 et 02/02 : Repas bas carbone
- 20/01 : Repas Sports d'hiver
- 05/02 : Crêpes
- 10/02 : Journée des légumineuses
- 13/02 : Repas des vacances
- 17/02 : Mardi gras
- 24/02 : Repas nuage



Fin de réunion : 19h45



Nous nous
retrouverons le :
**Mardi 3 février
2026 à 18h**

en présentiel

[1] liste déroulante masquée

[2] liste déroulante masquée

[3] liste déroulante masquée

[4] liste déroulante masquée

[5] liste déroulante masquée

[6] liste déroulante masquée