

Commission menus

19 juin 2024

Présents : Jérôme Durrieu, responsable de l'atelier culinaire Ansamble de Portet sur Garonne, Elina, diététicienne Ansamble et animatrice auprès des enfants, Fanny responsable cantine, Aude élue FCPE, Mélissa conseillère municipale, Marion, adjointe au maire

Prestation générale

-Mr Durrieu nous a fait part des chiffrages du contrat, qui sont en adéquation avec le marché, 22% de bio et 52,3 de produits labellisés.

-Une visite sur site est proposée, accessible à 6 personnes par groupe sur une matinée pendant la production, de 9h à 11h.

-De nouvelles animations vont être proposées par la diététicienne, par exemple sur les légumineuses, le petit déjeuner ou des fruits ou légumes moins connus. Des producteurs peuvent être conviés pour ces animations. Nous pouvons aussi imaginer des animations en fonction de nos envies pédagogiques.

Deux sont prévues au contrat, des dates nous seront proposées et nous pourrons choisir parmi leurs propositions.

Retours gustatifs

-Un test a été réalisé sur la proposition du pain après le repas, cela n'a pas été reconduit car les enfants ont cette habitude et réclamaient, et cela représentait un travail supplémentaire pour les animateurs d'aller chercher la panière après.

Mr Durrieu a proposé qu'une personne d'Ansamble vienne sur site sur un service, afin de donner des conseils sur cette gestion.

-Retours positifs dans l'ensemble. Le pain est très apprécié. La viande, le poisson et les gâteaux sont très appréciés aussi.

Les menus sans viande sont moins appréciés, souvent un peu secs. Des sauces sont à l'étude, et l'association des plats va être retravaillée. Il faut savoir que sur les menus sans viande, les substituts ne remplacent pas 100% de l'apport protéiné de la viande, car cela nécessiterait des associations qui ne sont pas possibles à faire au quotidien. Des burgers végétariens vont être proposés, et des lasagnes au poisson et des desserts liégeois sans gélatine de porc ont été ajoutées suite à notre dernière réunion.

Le jour des menus végétariens, les plats sont appréciés.

-Fanny remonte un manque de variété sur les desserts (fromages, yaourts, fruits...).

Mr Durrieu explique qu'il est difficile de s'engager sur les fruits, car cela a un coût non négligeable et la maturité est difficile à maîtriser. Les salades de fruits sont impossibles à réaliser en grande quantité sur site, donc il faudrait en prendre en boîte, ce qui est hors qualité demandée au contrat.

Un nouveau contrat avec une laiterie locale va être signé. Ils vont essayer de prêter attention à la variété.

Le fromage au lait cru est interdit en milieu scolaire, il faut du pasteurisé, ils sont donc limités par leur centrale d'achat. Comme nous avons demandé du fromage à la coupe, cela réduit aussi les possibilités.

-Le pain au goûter est peu apprécié, des conseils ont été donnés pour essayer d'améliorer la qualité avec le stockage. Le fromage va être limité aussi car peu apprécié en redondance avec le midi.

-L'idée des gnocchis a été soulevée, la problématique est la remise en température qui génère souvent un produit collé. Des tests vont être menés.