



## RAPPORT COMITE CONSULTATIF RESTAURATION/MENU DU 19 Décembre 2018

Orthez, le 04 Janvier 2019

Début de la séance : 15h30

### Présents :

- Présidente de la commission menu : Madame LAMAZERE Jeanne
- Cantinières de Castétis : Mesdames FERNANDES Virginie et LAMARQUE Cathy
- Membre de la commission menu : Madame DOMBLIDES Pierrette
- Directrice Notre Dame Saint Joseph : Madame BANCONS Emmanuelle
- Représentant parents d'élève Chaussée de Dax : Monsieur LARRIVIERE
- Directeur de la Restauration Collective Municipale : Monsieur SERENNE Franck
- Responsable menu : Madame LAULHE Myriam

### Excusés:

- Cantinière école Salle Mongiscard : Madame COSSIE Véronique
- Coordinatrice des CLAE Orthez : Madame MILHOUA Laure
- Membres de la commission menu : Mesdames BOUBARNE Alice, ROUSSET GOMEZ Mathilde, Monsieur DUPOUY Louis Philippe
- Président du SIVU Berenx Salles Mongiscard : Monsieur LAHERRERE
- Cantinière de la Calandreta : Madame GARCIA Christine
- Représentants parents d'élève Chaussée de Dax : Mesdames RAMEZI, LESQUELLE, HERENY, DUSSAU

**A.** Intervention de Monsieur Serenne :

Un texte de loi est paru au Journal Officiel le 1<sup>er</sup> novembre 2018 relatif à l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Ce texte prévoit qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs public ou privé contiennent 50 % des produits ayant un signe de qualité (dont 20 % de produits bio, % en valeur)

A titre expérimental, au plus tard le 1<sup>er</sup> novembre 2019 pour deux ans, les gestionnaires publics ou privés sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales – disposition que nous mettons en application depuis la rentrée scolaire 2018/2019

Les modalités d'application de ces nouvelles dispositions seront précisées ultérieurement.

De janvier à novembre 2018, à Orthez 8 % de produits bio et 9 % de produit en circuit court ont été servis.

**B.** Tour de table sur les ressentis des menus du trimestre précédent :

- Quelques remarques négatives sur des préparations : la cuisson des escalopes de veau pour les écoles en liaison chaude doit être améliorée, certains fruits ne sont pas assez mûrs (les fruits bio ne peuvent pas passer en chambre de maturation), le potage est quelque fois mal assaisonné (fade ou au contraire trop épicé), la salade de choux en entrée doit être revue car les enfants ne la mangent pas
- Nouveautés appréciées : lasagnes aux légumes, steak fromager, raviolis bio, beignets de calamars, pâtisseries maison, le petit salé (mais pas pratique)

**C.** Travail collectif sur les menus proposés pour les mois de Janvier à Mars 2019 :

Des changements ont été effectués dans le respect du plan alimentaire

Fin de la séance 17h

Jeanne LAMAZERE  
Présidente du comité



Les menus de Janvier à Mars 2019 et le rapport du comité consultatif restauration menu sont consultables sur le site de la ville d'Orthez sur [www.mairie-orthez.fr](http://www.mairie-orthez.fr)