

RAPPORT COMITE CONSULTATIF RESTAURATION/MENU DU 10 MARS 2016

Début de la séance : 17 heures 30

Orthez, le 11 mars 2016

Présents :

- Présidente de la commission menu : Madame PRADA Bernadette
- Déléguée de la Restauration Municipale : Madame LACLAU Jacqueline
- Chef de Pôle Education, Sport, Restauration, Ménages : Monsieur SERENNE Franck
- Responsable Agenda 21 : Madame BIDART
- Ecole de Salles Mongiscard : Madame TAUZIA Marcelle, cantinière
- Ecole de Bérenx : Madame BEDOURET Christelle, cantinière
- Déléguées des parents d'élèves de Départ : Madame CONVERT Virginie et Madame DARSAUT Emilie
- Ecole Notre-Dame/Saint-Joseph : Madame OLHASQUE Patricia, représentante des parents d'élèves
- Ecole de la Calandreta : Madame GARCIA Christine, cantinière
- Ecole des Soarns : Madame RAVET Vanessa, représentante des parents d'élèves
- Chef de production du Restaurant Municipal : Monsieur LAGOUIN Henri
- Production froide du Restaurant Municipal : Madame LAMOTHE Marie-Hélène
- Responsable menu : Madame LAULHE Myriam

Excusée : Madame LAMARQUE Cathy, cantinière de Castétis

A. Intervention de Monsieur SERENNE

L'appel d'offre alimentaire vient de se terminer et a été voté au conseil municipal fin Février. Pour cet appel d'offre, le marché européen a diminué au profit de l'intégration de produits en circuit court et/ou bio. Nous proposons déjà des produits de proximité mais des efforts vont être faits pour commander plus de produits bio : les fruits et légumes, les laitages mais aussi de la viande.

Pour compenser le surcoût de ces achats, Marion BIDART continue ses études sur le gaspillage alimentaire afin d'envoyer les quantités les plus proches de la consommation réelle.

Un système d'inscription/désinscription est en place depuis Septembre 2015 pour préparer des repas avec des effectifs réels mais il est encore trop tôt pour mesurer l'impact de ce système sur les quantités économisées.

B. Tour de table des impressions sur le trimestre passé

- Les repas à thème, qui permettent aux enfants de découvrir des nouvelles saveurs, sont plus ou moins appréciés selon les écoles : pour les écoles d'Orthez pas de souci mais plus de difficultés avec la Calandreta.



Orthez
La [Re]belle

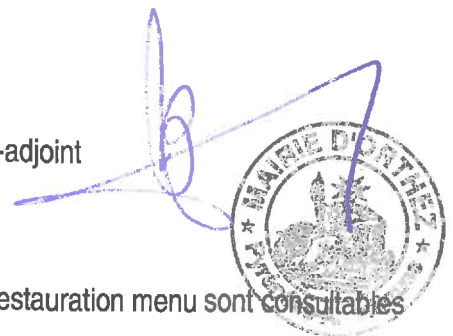
- Les nouveaux plats, comme les œufs « florentine », n'ont pas été rejetés, nous pourrions donc refaire un essai.
- Les nouveaux produits au marché ont un bon accueil, surtout pour l'escalope panée qui est maintenant proposée entière car la proportion est adaptée à l'âge des enfants. Les laitages bio ou circuit court sont appréciés. Par contre, les endives sont gaspillées car trop amères pour les enfants.
- Des problèmes pour les écoles servies en liaison chaudes sont relevés : les frites sont molles et certains plats sont trop cuits. La cuisine centrale propose des pommes rissolées à la place des frites pour ces écoles et s'engage à améliorer les cuissons.
- Concernant les menus sans porc madame Prada pense qu'une réflexion devra être portée sur les plats de substitutions.

C. Travail collectif sur les menus proposés pour les mois d'Avril à Juillet 2016

- Les produits en circuit court et/ou bio sont de plus en plus présents
- Nouveauté : le gratin de pâtes au jambon
- 3 menus à thème ce trimestre : le menu 100% local le 23 mai, le menu australien le 9 Juin et le repas américain le 4 Juillet
- Des changements ont été effectués dans le respect du plan alimentaire

Fin de la séance 19h.

Bernadette PRADA
Présidente du comité, 1^{er} maire-adjoint



Les menus d'Avril à Juillet 2016 et le rapport du comité consultatif restauration menu sont consultables sur le site de la ville d'Orthez sur www.mairie-orthez.fr