



## RAPPORT COMITE CONSULTATIF RESTAURATION/MENU DU 30 JANVIER 2018

Début de la séance : 17 heures 30

### Présents :

- Présidente du comité consultatif : Madame LAMAZERE Jeanne
- Directeur de la Restauration Collective Municipale : Monsieur SERENNE Franck
- Membre du comité consultatif : Madame GOMEZ Mathilde
- Membre du comité consultatif : Madame DOMBLIDES Pierrette
- Membre du comité consultatif : Monsieur DUPOUY Louis-Philippe
- Membre du comité consultatif : Madame BOUBARNE Alice
- Déléguée parents Chaussée de Dax maternelle : Madame ROBERT Audrey
- Déléguée parents Chaussée de Dax primaire : Madame BOURLON Stéphanie
- Directrice des écoles Notre-Dame et Saint-Joseph : Madame BANCONS Emmanuelle
- Président de l'OGEC Notre-Dame et Saint-Joseph : Monsieur DUCASSE Didier
- Cantinière école de Bérenx : Madame BEDOURET Christelle
- Cantinière de l'école La Calandreta : Madame GARCIA Christine
- Responsable qualité hygiène : Monsieur LAGOVIN Henri
- Chef de cuisine restaurant municipal : Monsieur CORD'HOMME Benjamin
- Stagiaire diététique restaurant : Madame VANRIEL Gwladys
- Responsable menus et commandes : Madame LAULHE Myriam
- Excusées : Madame MILHOUA Laure, directrice CLAE, Madame COSSIE Véronique, cantinière école de Salles Mongiscard, Madame FERNANDES DE SOUSA Virginie et Madame LAMARQUE Cathy, cantinières de l'école de Castétis, Madame SAINT GEORGES Aurore, Madame PUCHEU, école du centre.

### Interventions de Madame LAMAZERE et Monsieur SERENNE :

Le comité consultatif a pour but d'oeuvrer collectivement sur l'amélioration du service restauration scolaire. Pour cela, chaque membre donne ses impressions sur les menus du trimestre passé et fait des propositions sur les menus du trimestre à venir.

Nous servons actuellement 13% de bio et 12% de produits en circuit de proximité.

Les menus ont été retravaillés la semaine précédente avec les cantinières des écoles d'Orthez, qui connaissent bien les plats qui sont appréciés par les enfants.

Pour la grille des menus qui doit être équilibrée suivant les recommandations sur 20 repas, en règle générale nous proposons cinq poissons, deux plats à base d'œufs, trois viandes, dites nobles (veau, agneau, bœuf) et depuis peu, un plat à base de protéine végétales.

### Tour de table pour les impressions du trimestre passé :

- Ressenti général pour quelques « loupés » : sauce au poivre trop piquante, soupe trop poivrée, quantités trop justes aux écoles Saint-Joseph, Calandreta et Bérenx.

- Les légumes servis en liaison chaude ne sont pas assez assaisonnés par rapport aux écoles en liaison mixte, où les cantinières ont la possibilité de retravailler les produits et les assaisonner à leur façon.
- Pour le reste, les plats sont en général appréciés. Les nouveautés surprennent quelquefois les enfants mais nous continuerons à proposer de nouveaux plats pour une éducation au goût.

Travail collectif sur les menus proposés pour les mois de Février à Avril 2018 :

- Deux menus à thème pour les mois à venir : menu « Chandeleur » en Février et menu du printemps (Pâques) en Mars.
- Deux nouvelles recettes à l'essai : la crème de potimarron et le chou chinois.
- Le sauté de porc du jeudi 8 Février sera du « bleu, blanc, cœur ». Le principe est d'apporter aux animaux une alimentation riche en oméga 3 pour la prévention des maladies cardiaques. Les animaux sont donc nourris avec des fourrages (herbe, foin) et des graines (lin, lupin, fêve, colza) avec une interdiction de certaines substances (huile de palme par exemple). Le cahier des charges prévoit également des dispositions en matière de santé animale et de respect de l'environnement.
- Des changements ont été effectués dans le respect du plan alimentaire.

Fin de la séance 19 heures.

**Jeanne LAMAZERE**  
Présidente du comité



Les menus de Février à Avril 2018 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)