

Mairie de Saint Morillon
A l'attention Michel BENESSE - Maire
33 650 Saint Morillon

Mérignac, le lundi 30 janvier 2017
Référence: SD/CP/6078

Michel BENESSE , bonjour.

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du 24 janvier qui s'est déroulée en présence de :

Mairie de Saint Morillon :

Michel BENESSE : Maire
Marc BETHANCOURT : Elu commission restauration
Florian POCQUET : Secrétaire général
Laurence BOURGADE : Elue

Excusées :

Isabelle CAIOLA : 4ème adjointe
Karine BLAISE : Directrice école

Restaurant scolaire :

Magali DELAS : Coordinatrice enfance jeunesse

Excusées :

Ingrid MAURY : cuisinière
Bernadette BERNARD : ATSEM

Parents d'élèves :

Anne Sophie LEDUC : Représentante parents d'élèves DPE

API Restauration :

Stéphane DENIAU : Assistant de gestion
Caroline PELARD : Diététicienne

Nous tenant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Michel BENESSE l'expression de nos cordiales salutations.

Stéphane DENIAU
Assistant de gestion
API restauration

Caroline PELARD
Diététicienne
API restauration

Compte-rendu de la Commission Restauration du mardi 24 janvier 2017

Heure de début : 17 h

Bilan de la période écoulée :

- La livraison des denrées s'est déroulée sans incident sur cette période.
- **Le repas de Noël du Centre de loisirs** a été très apprécié.
La prestation de restauration du Centre de loisirs sur cette période s'est bien passée.
- **Repas de Noël de l'école** : Les enfants ont apprécié le repas. Magali DELAS souligne qu'il est dommage que le personnel n'ait pas joué le jeu pour animer le repas (costumes, décoration...) API est sollicité afin de fournir des éléments de costumes et décor pour l'année prochaine.
- **Le Goûter de Noël** est souhaité pour l'année prochaine (goûter collectif). Cette année, la Mairie a offert un livre aux enfants.
- **Le menu des enfants** : Ce projet est bien apprécié (menus réalisés : concombre, spaghettis à la bolognaise, fromage, glace). Il est animé par Magali DELAS qui recueille les souhaits des enfants de maternelle et primaire et constitue le menu. Bonne participation des enfants.
- **Travaux** : Le début des travaux est prévu pour fin mai, début juin (fin des travaux décembre 2017 - janvier 2018).
Un test de prestation en repas livrés depuis le restaurant scolaire de Tivoli sera programmé pendant les vacances d'avril (un lundi, mercredi ou vendredi).
Un 2ème test sera effectué en période scolaire début mai.
Les derniers plans de la cuisine ont été validés avec Stéphane DENIAU. Il apportera également son expertise concernant le listing du matériel nécessaire ainsi que son agencement (respect des surfaces et de la marche en avant) afin de fournir la puissance électrique nécessaire dans les préfabriqués.
- **Plats appréciés** :
Fondant au chocolat maison, rôti de bœuf du repas de Noël (produit cuit sous-vide à basse température), galette Parisienne (pour les primaires), émincé de bœuf, barquette d'endives mousse de carottes et bacon
- **Plats peu appréciés** :
Galette Parisienne (pour les maternelles).

Actions à mettre en place :

Par Saint Morillon

- **Matériel** : la société Ecolab doit repasser pour installer un complément en cuisine.
- **Le menu des enfants** sera communiqué à API par Magali DELAS la 1ère semaine de mars.

Par API Restauration

- **Production** :
Stéphane DENIAU fera un rappel de la recette de la Chronique culinaire avec Ingrid avant la réalisation (afin de valider sa réalisation et de la valoriser auprès des enfants).
Stéphane DENIAU apportera un soutien culinaire lors de la réalisation des prochaines bûches maison ainsi que de la tartiflette.

- **Menus :**

- Les plats complets ne seront pas proposés le jeudi. Le porc sera proposé en entrée ou en plat (présent 1 seule fois sur un menu).

- Selon les recommandations de l'ANAES (<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0174.pdf>), API ne présentera plus de betterave crue dans les menus.

Service qualité API : L'ANSES a rendu un avis sur l'utilisation de betteraves crues râpées en collectivité. Cet avis a été sollicité par la DGCCRF suite à 4 suspicions de TIAC qui ont impliqué après enquête ce type d'aliment. L'ANSES ne cible pas précisément les mécanismes infectieux qui pourraient en être responsables. Elle rend donc la conclusion suivante au conditionnel : « Ces éventuels dangers identifiés lors des actions menées sur les échantillons de betteraves crues responsables des TIAC, s'ils correspondent à des dangers mal connus devraient dans l'idéal être complétés par des tests de toxicité. Le comité d'experts spécialisé souligne le fait que la betterave potagère est un légume consommé traditionnellement cuit depuis des générations. Cet usage pourrait être fondé sur une connaissance profane de certains risques potentiellement associés à la consommation de betteraves crues. Par prudence, il pourrait être recommandé, en attendant une meilleure compréhension des phénomènes observés, de ne pas servir de betteraves crues râpées dans les restaurants collectifs des établissements d'enseignement et des maisons de retraite, solution adoptée en Finlande avec succès. »

Il est préférable, en l'absence d'études complémentaires, de limiter la proposition de betteraves crues dans les menus élaborés pour des populations sensibles (petite enfance, scolaires maternelles, personnes immunodéprimées, personnes âgées).

- Les yaourts en remplacement du fromage seront proposés avec un dessert "léger" type fruit ou compote.

- **Produit fournisseur :** les nuggets en plein filet de volaille sont très appréciés. La Mairie souhaite proposer à nouveau ce produit. Stéphane DENIAU se renseigne auprès du fournisseur et transmettra une réponse lors de la prochaine commission restaurant.
- **Repas à thème :** API portera attention à fournir les éléments de décoration (kakemonos et décors) nécessaire à la valorisation des repas à thème.

Remarques :

Par Saint Morillon

- **Service des maternelles :** l'idée de la prise de repas sur plateau est à l'étude (en attente des mesures par rapport au nouveau mobilier des maternelles). Stéphane DENIAU se renseigne sur un fournisseur de petits plateaux compartimentés pour les maternelles.
- **Paiement en ligne :** les parents doivent respecter la date limite précisée sur la facture pour avoir accès au site de paiement en ligne (au-delà, l'accès au site est bloqué). Les parents ont un délai de 1 mois 1/2 pour effectuer le règlement. Un article explicatif a été réalisé dans le bulletin municipal.
- **Personnel :** Florian POCQUET demande à API de fournir du personnel en remplacement du 20 au 24 février (Aramata GOUDIABY ou Cylfried CARRE).

Menus :

Période de menus validée

Mars avril 2017

Suggestions sur les prochains menus :

Plats :

Chipolatas, viandes grillées.

Repas à thème :

Pour le dernier jour d'école : menus Américain (hamburger frites, glace).

Proposer 2 menus des enfants.

Repas thématique sur une couleur : jaune orange.

Repas Mexique (fajitas au poulet).

Dans votre Restaurant :



Les chroniques Culinaires à l'honneur

En mars

Boulettes fermières

En avril

Tarteline de saumon à la florentine



Heure de fin : 18 h 20

Votre Prochaine Commission Restauration :

Le mardi 14 mars 2017

à 17 h

A l'ordre du jour :

Validation des menus de mai à juillet 2017

Validation des menus du Centre de loisirs de juillet aout 2017 avec Magali DELAS hors commission

Dates provisoires à confirmer :

Le mardi 13 juin 2017

Merci à tous pour votre participation.

ANNEXE COMPTE RENDU

Api proche de vous

**Le Prochain Soyons Complices !
Vous informe des menus pour la
prochaine période scolaire.**

CONSUMMATION
Plusieurs variétés de sels existent :
marin ou mariné, gros sel, sel fin, fleur de sel,
blanc ou gris,
de France (Guérande, Camargue, de
Normandie...), ou du monde (sel de Penn-
sylvanie, kala Namak, rose d'Himalaya).

INDICATION
Le sel diminue le
taux de cholestérol (selure)
et un condiment
qui permet de
sauvagement les papilles.

RECOMMANDATION
Choisissez, pas plus de 6.5g
de sel par les femmes et
enfants. 5g pour les hommes.
Une consommation excessive
de sel favorise l'hypertension,
les maladies cardio-
vasculaires.

**Vous souhaitez limiter l'ajout de sel
dans les repas de vos enfants ? Voici
quelques astuces :**

- Ne pas trop saler l'eau de cuisson.
- Utiliser des épices et aromates, des herbes
fraîches ou déshydratées.
- Proposer des plats sucrés-salés.
- Goûter avant de saler et éviter la salière à table.

UNE SAISON...UNE RECETTE

*Ecrasé de carottes
et navets glacés
au miel et curcuma*

Préparation
1. Laver et éplucher les
légumes.
2. Couper les carottes
grossièrement et les cuire à la
vapeur.
3. Les écraser au presse-
pâtes et passer à votre
convenance.
4. Travailler les navets en bouillis
et les faire revenir à la poêle
avec du beurre.
5. Ajouter le miel, le curcuma
et un peu d'eau pour bien
mélanger à couvert jusqu'à ce
que les navets aient
fondus.
6. Dresser à l'apéro et importer-
pieces, et faire la fête
de concert et ensuite les
marchés.

**Recette inspirée de
la cuisine
à même que un
grand chef !**

**Recette proposée par
Gautier Babin
Chef cuisinier au restaurant
Le Jardin d'Étiolles, Étiolles**

**Soyons Complices
à table !**

**La Saison
des Chefs**
avec
Gautier Babin

ÉDITO
*C'est quoi la saison
des chefs ?*

Au début du Printemps, nos chefs Api vont rencon-
trer des chefs du traditionnel pour faire la cuisine et
partager leur savoir-faire.

Notre partenaire Gautier Babin, nous a proposé des
chefs qui ont reconnu pour des rendez-vous.
Ils nous ont permis de proposer à nos
convivés des menus qui reflètent les saveurs des
régions.

Ces rencontres permettront des échanges enrichis-
sants :
- les chefs du traditionnel découvriront un nouvel
univers de travail et les contraintes de la restaura-
tion collective.
- les chefs API pourront s'inspirer de la créativité des
restaurants du traditionnel.

C'est une réelle transmission de connaissance entre
deux mondes professionnels pour mettre à
l'honneur la cuisine de nos restaurants.

Votre Déléguée
à l'écoute sur le site
www.api-restauration.com

api

Repas Particuliers :

Repas Italie

lundi 27 mars

Habit

SALADE ITALIENNE

**LASAGNES (BŒUF ORIGINE
FRANCE)**

SALADE VERTE (LOCAL)

PETIT MOULE

TIRAMISU AU CHOCOLAT



Le menus des enfants :

Le lundi 3 avril.



Les Anniversaires :

Le jeudi 16 mars et le jeudi 13 avril

