

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

Mérignac, le lundi 22 mai 2017
Référence: SD/CP/6078

Michel BENESSE , bonjour.

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du 14 mars
qui s'est déroulée en présence de :

Mairie de Saint Morillon :

Michel BENESSE : Maire
Marc BETHANCOURT : Elu commission restauration
Florian POCQUET : Secrétaire général
Christophe MONDOU : 1er adjoint
Laurence BOURGADE : Elue

Excusées :

Isabelle CAIOLA : 4ème adjointe
Karine BLAISE : Directrice école
Mme GAUCHOU : Professeur des écoles

Restaurant scolaire :

Magali DELAS : Coordinatrice enfance jeunesse
Bernadette BERNARD : ATSEM

Excusée :

Ingrid MAURY : cuisinière

Parents d'élèves :

Anne Sophie LEDUC : Représentante parents d'élèves DPE

API Restauration :

Stéphane DENIAU : Assistant de gestion

Excusée :

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 14 mars 2017

Heure de début : 17 h



Bilan de la période écoulée :

- **La prestation de restauration** apporte satisfaction (qualité culinaire, quantités, variété des menus).
- Les **livraisons** se sont déroulées sans incidents sur cette période.
- **Fournisseur** : Stéphane DENIAU informe d'un nouveau partenariat avec le fournisseur de viandes fraîches SOVIAGO.
- **Retour photos** : Des photos du repas Italie du lundi 27 mars ont été mises en ligne sur le site de la Mairie.



Plats appréciés :

Pâtes bolognaise, pizza, lasagnes, hachis parmentier

Plats peu appréciés:

Pomme au four au chocolat

Actions à mettre en place :

Par **Saint Morillon**

- **Matériel** : Des problèmes sont indiqués concernant le four, l'éplucheuse, la machine à jambon et le lave vaisselle.
- **Personnel** : Les cuisinières pourront aller observer les techniques culinaires de chefs de cuisine sur d'autres sites scolaires.
- **Recettes** : Les cuisinières vont compiler les recettes des Chroniques culinaires de l'année dans un classeur afin de se constituer un book.

Par **API Restauration**

- **Commandes** : Stéphane DENIAU fera un point avec Sonia ALVES-MENDES concernant les commandes de denrées.
- **Communication** : Stéphane DENIAU ajoutera Florian POCQUET en destinataire des mails concernant les commandes de denrées.

Remarques :

Par **Saint Morillon**

- **Travaux restaurant** : Ils devraient commencer à partir du 10 juillet.
Information post commission : en raison d'un refus du permis de construire, les travaux du restaurant scolaire sont repoussés et envisagés pour la fin de l'année 2017.

Menus :

Période de menus validée

Mai juin 2017

Suggestions sur les prochains menus :

Les idées des enfants seront communiquées à Stéphane DENIAU.

Repas à thème :

Repas Afrique.

Dans votre Restaurant :



Les chroniques Culinaires à l'honneur

Recettes disponibles sur www.api-restauration.com

En mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

En juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

Chronique culinaire
Mai 2017

Croquants à la rhubarbe et aux petits beurre

Recette proposée par : [Nom] [Adresse]

Ingrédients :
 2 jaunes
 100 g de farine blanche
 100 g de sucre semoule
 1 œuf
 100 g de petits beurre
 100 g de rhubarbe (au gelé)
 10 ml d'eau

Progression :
 1. Battre les jaunes.
 2. Ajouter la farine et le sucre.
 3. Ajouter l'œuf et le rhubarbe.
 4. Ajouter les petits beurre.
 5. Ajouter l'eau.
 6. Étaler sur une plaque à pâtisserie.
 7. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

La rhubarbe :
 Bien rincer dans la grande eau. La rhubarbe crue est très acide et se marie très bien avec le sucre. Elle est riche en vitamine C et en potassium. Elle est également riche en fibres.

Heure de fin : 18 h 30

Votre Prochaine Commission Restauration :

Le mardi 13 juin 2017

à 17 h

A l'ordre du jour :

Validation des menus de septembre à octobre 2017

Validation des menus du Centre de loisirs d'octobre 2017 avec Magali hors commission

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.

UNE SAISON... UNE RECETTE
Croquants à la Rhubarbe et aux Petits Beurre

Ingrédients :
 2 jaunes
 100 g de farine blanche
 100 g de sucre semoule
 1 œuf
 100 g de petits beurre
 100 g de rhubarbe (au gelé)
 10 ml d'eau

Progression :
 1. Battre les jaunes.
 2. Ajouter la farine et le sucre.
 3. Ajouter l'œuf et le rhubarbe.
 4. Ajouter les petits beurre.
 5. Ajouter l'eau.
 6. Étaler sur une plaque à pâtisserie.
 7. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

La rhubarbe :
 Bien rincer dans la grande eau. La rhubarbe crue est très acide et se marie très bien avec le sucre. Elle est riche en vitamine C et en potassium. Elle est également riche en fibres.

CONSEILS
 La rhubarbe est riche en fibres et en potassium. Elle est également riche en vitamine C. Elle est idéale pour accompagner les desserts sucrés.

EDITO
Année Européenne du Développement Durable
 Du 20 mai au 5 juin prochain, API Restauration met à l'honneur les produits locaux, les menus, les menus, les menus... Soyons complices !

Repas Particuliers :

mardi 30 mai
Ferdinand

CHIPS TORTILLAS AU GUACAMOLE

FAJITAS AU POULET

SALADE VERTE

EDAM

TARTELETTE AU CHOCOLAT

Repas Mexique



Repas Jaune Orangé
mardi 13 juin
Antoine de P.

SALADE COMPOSEE AU MAIS

HACHIS PARMENTIER A LA PUREE DE CAROTTES

SALADE VERTE

MIMOLETTE

TARTELETTE AU CITRON

Repas Amérique
vendredi 07 juillet
Raoul



SALADE TEXANE

CHEESE BURGER MAISON (BŒUF ORIGINE FRANCE)

POMMES FRITES

FROMAGE

GLACE

Le menus des enfants :

Le jeudi 11 mai et le vendredi 23 juin



Les Anniversaires :

Le 18 mai et 22 juin



Produits Bio* de la période :

carottes, concombres, radis, salade verte, tomate, courgettes, ratatouille, pâtes, pommes de terre, riz, fruits de saison

*Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

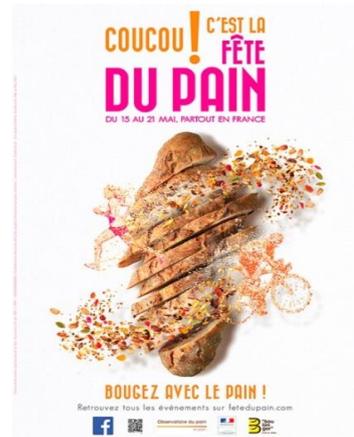


Evénements Particuliers :



Du 15 au 19 mai :

Coucou, c'est la fête du pain ! (<http://fetedupain.com/>)



BOUCEZ AVEC LE PAIN !
Retrouvez tous les événements sur fetedupain.com

Du 29 mai au 2 juin :

Supports de communication mis en place par API :

Cocottes en papier pour les enfants

Affiche pour le restaurant



(<http://www.education.gouv.fr/cid59672/semaine-du-developpement-durable.html>)

Du 19 au 23 juin :

C'est la fête des Fruits et Légumes frais !

(www.lesfruitsetlegumesfrais.com)



API fournit un kit de décoration pour le restaurant (en partenariat avec INTERFEL).