

# Restaurant de Saint Morillon

## Compte rendu de la commission de Restauration du 13/02/2018 à 17h



### Participants :

#### Mairie de Saint Morillon :

Laurence BOURGADE - Maire  
Cyril CULLERIER et Arnaud CHRETIEN - Élus municipaux  
Jérôme BARBESSOU - Adjoint "école"

#### Restaurant scolaire :

Magali DELAS - Coordinatrice enfance jeunesse  
Bernadette BERNARD - ATSEM  
Ingrid MAURY - Cuisinière

#### API Restauration :

Stéphane DENIAU - Chef de secteur  
Caroline PELARD - Diététicienne



### Bilan de la période



Tour de table et présentation des participants.

La Mairie indique le choix d'API Restauration comme prestataire pour le nouveau marché. Madame le Maire explique que, suite au changement de municipalité, un projet novateur de création de comité consultatif devrait voir le jour très prochainement. Il s'agira d'ouvrir la commission Ecole / Restauration scolaire à des membres non élus, et plus précisément cinq personnes qualifiées et intéressées par cette thématique. Le personnel du restaurant sera invité en tant que consultant.



Stéphane DENIAU passe sur site une fois par semaine pour gérer les commandes de denrées et apporter un soutien (conseils culinaires, choix des produits, envoi des bons de réceptions de denrées, relation avec les fournisseurs en cas d'incident, aide à l'organisation de stockage et de production en cuisine). Il donne également des conseils réguliers en se basant sur les résultats des "Tours d'horizon hygiène" (avec alerte de la Mairie en cas de problème constaté). Un laboratoire indépendant effectue des prélèvements tous les mois pour réaliser des analyses de contrôle (prélèvements de surface, de produits en cours de réalisation, de produits finis, de produits fournisseurs). Les résultats sont transmis par API à la Mairie et affichés.



La prestation de restauration apporte satisfaction : qualité culinaire, quantités, variété des menus.



Les livraisons se déroulent sans incident (le suivi des réceptions et le choix de plusieurs fournisseurs par gamme de produits permet le respect des engagements).

*Rappel des fournisseurs :* Sainfruit, Pomona Terre azur, produits Bio ou produits locaux si le Bio n'est pas disponible, Estiveau, Les fermiers Landais (volaille fraîche origine France), Soviagio (porc frais origine France).



On vous  
informe !

Présentation des Recettes des Chroniques culinaires.



## Actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
 <p><b>Pain</b> : il y a du gaspillage car les commandes sont prévues pour le midi et le goûter (même si un biscuit est prévu au goûter).</p>	<p><i>Mairie</i> : Faire une commande variable selon les jours.  <i>Cuisine</i> : Limiter le nombre de pain coupé.            API présente le "gaspillo pain". La Mairie est intéressée pour le mettre en place (prêt temporaire pour sensibilisation des enfants).</p>
 <p>Un problème de givre a été constaté dans le congélateur.            Les petites cuillères commandées sont en attente de réception.            Ingrid MAURY souligne un besoin de bols.</p>	<p>La Mairie fera intervenir la maintenance.            Ingrid MAURY fera une liste du petit matériel nécessaire.            Un inventaire sera réalisé 2 fois par an pour estimer les besoins en petit matériel.</p>
 <p>Stéphane DENIAU indique qu'un audit HACCP aura lieu prochainement.            Il confirmera à la Mairie la date de passage du formateur INFRES et fera également un audit interne.</p>	
 <p><b>Menus</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les plats séparés seront privilégiés.</li> <li>- les produits locaux seront précisés (7 par semaine).</li> </ul>	
 <p><b>Production</b> : Stéphane DENIAU proposera à Ingrid MAURY un atelier culinaire "cuisson du poisson" (réalisation des sauces à part, guide sur les temps de cuisson...)            Ingrid MAURY souhaite faire une formation culinaire.            Lors de son passage hebdomadaire, Stéphane DENIAU apportera des conseils pour réaliser la recette du poulet au lait coco et paprika (recette Chronique culinaire).</p>	
 <p><b>Anniversaires</b> : API fournira des cartes individuelles pour les primaires (140 enfants).</p>	
 <p><b>Repas sans porc</b> : Madame le Maire informe la commission qu'il n'y a pas de repas de substitution à mettre en place lorsque du porc est au menu. Il est en revanche convenu qu'il ne doit pas y avoir lors de la conception des menus du porc à la fois en entrée et en plat principal.</p>	

## Dans l'assiette

 <p>Tartiflette, repas de Noël.</p>	
 <p>Gratin de poisson au butternut (à refaire avec du butternut frais en purée et le gratin de poisson à part), blanquette de poisson.</p>	
 <p><b>Plats</b> : croque monsieur.  <b>Repas à thème</b> : repas Chine (en période scolaire), repas Mexique.  <b>Repas des enfants</b> : le 1er menu des enfants a été réalisé par les primaires, le 2ème par les maternelles et les primaires, le 3ème par les maternelles.            Celui de mars sera proposé par les primaires.</p>	



# Menus validés

Période mars avril 2018.



## Événementiel

### CHRONIQUES CULINAIRES

Recettes et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



#### En mars :

Le cake aux légumes et à la cannelle, crème fouettée à la ciboulette

#### En avril :

Le poulet au lait de coco et paprika

## LES REPAS À THÈME

mardi 20 mars

*Herbert*

VELOUTE DES MONTAGNES (LÉGUMES LOCAUX)

RACLETTE



GATEAU SAVOYARD

**Repas Montagne**

lundi 26 mars

*Larissa*

MENU DES ENFANTS



*Fêtons les anniversaires !*

Le 8 mars  
et 6 avril



## Produits Bio

Carottes, navets, haricots beurre, salade, légumes potage, betterave, chou fleur, petits pois, brocolis, haricots verts et beurre.

Boeuf, poulet, yaourt.

Pâtes, lentilles, semoule.

Fruits, compote.

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

Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons le  
mardi 27 mars à 17h.



Heure de fin : 18h30

api