

Saint Morillon

Compte rendu de la commission de Restauration

du 17/06/2019

api

Début de réunion : 18h



Participants

Mairie de Saint Morillon :

Jérôme BARBESSOU- Adjoint "école"
Gaëlle RIEU-Adjointe - Personnel et administration
Nathalie BERGER-Comité consultatif
Ingrid GERVAIS-Comité consultatif

Restaurant scolaire :

Magali DELAS-Coordinatrice enfance jeunesse
Bernadette BERNARD -ATSEM
Sonia MENDES-Cuisinière

API Restauration :

Jean François Aubé-Chef de secteur
Adrien LOPES-Chef gérant
Caroline PELARD-Diététicienne



Dans l'assiette



Plats peu appréciés

crème au caramel (non maison - et proposée au goûter, lassitude des enfants), gaspacho vert.



Suggestion pour les prochains menus

rillettes de maquereaux et de sardines



On vous informe !

- Présentation des Chroniques culinaires
- Calendrier des Chroniques 2019-2020
- emploi du temps scolaire (voir documents joints)



Bilan de la période

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

Produits :

- fond de tarte (goût trop sucré),
- viande d'un sauté de porc oxydée (ressenti uniquement chez les maternelles).
Non perçu par la cuisine à réception des denrées et lors de la préparation de la viande. Par précaution, un plat témoin spécial "viande des maternelles" a été réalisé.

Retour sur la fête du pain :

L'événement n'a pas été assez visible pour les enfants. Il a été réalisé sur le vendredi uniquement : 3 pains différents, 6 miches de pains, 6 baguettes différentes (mélangés dans la même panier).

Passage d'Adrien LOPES au restaurant des primaires mais aucune action côté maternelles.

Manque de communication pour indiquer quel pain a été proposé en dégustation.

Souhait pour prochaine édition : volonté de séparer les pains différents et d'ajouter de la communication. Privilégier un pain différent par jour, plus simple pour expliquer aux enfants (voir 2 pains différents au maximum).

- Le menu du 13 juin a été modifié (en raison d'une absence de personnel en cuisine) : jambon blanc, pâtes. Le croque monsieur est décalé au 24 juin.

Retour sur la quantité de pain commandée : en moyenne, 3 à 4 pains par semaine (volume constant).

Personnel : Réception des nouvelles tenues de cuisine fournies par API. En attente des tenues pour l'équipe de service.

Actions à mettre en place



Prestation en repas livrés :

- Mise en place des repas livrés prévue à partir du 8 juillet (en attente de confirmation de la Mairie, démarrage juillet ou septembre 2019).
 - Les repas du lundi seront livrés le vendredi.
- Les repas seront produits à J-1 sur le restaurant scolaire de Saint Selve.
- Pour le repas du 8 juillet et les retours de vacances du mois d'août, les repas seront livrés le jour de consommation.
 - Adrien LOPES accompagnera l'équipe de cuisine concernant le suivi du protocole de prise de températures (à réception des repas livrés).



Matériel :

Tout le matériel présent au restaurant sera déplacé dans le nouveau restaurant (absence de hotte et de friteuse. Les frites seront remplacées par des pommes de terre ou des pommes rissolées).
Un congélateur est disponible pour servir des glaces.



Centre de loisirs :

Une augmentation des effectifs est constatée : 70 enfants.
Satisfaction sur la prestation.
Magali DELAS a transmis à Adrien LOPES les dates de sorties pour les pique-niques de juillet août.
Prévoir un repas festif pour le dernier jour (vacances d'août).

**Quantités :**

- Magali DELAS indique des quantités trop justes pour la blanquette de dinde (juste 1 morceau par enfant). Constat plusieurs fois pour des viandes sautées.

Réponse API : Adrien LOPES indique que 14 Kg de viande ont été commandés. Il apportera une vigilance lors des prochaines commandes.

- Couscous : la quantité de viande est trop importante (poulet, saucisses avec semoule et légumes).

Pour les prochaines commandes, privilégier les pilons de poulet et mesurer davantage le choix des viandes.

**Repas particulier :**

- Animation fruits et légumes le 18 juin : au menu, pastèque, nugget's de légumes, haricots verts, mangue papaye et ananas en dessert.

- repas à thème Brésilien pour le 13 septembre (choix de Saint Morillon).

Il y aura une alternance pour le choix du menu des enfants entre Saint Selve et Saint Morillon. Le 1er septembre, choix des enfants de Saint Selve.

- idée "boîte à recettes" : intérêt de Magali DELAS pour mettre en place cette action avec les enfants de primaire.

**Communication :**

- Pour les prochaines commissions restaurant, la Mairie souhaite conserver la date de commission de Saint Morillon avant celle de Saint Selve. Adrien LOPES travaillera les menus en amont avec Sonia MENDES.

- A organiser avec la Mairie : lors de l'inauguration du nouveau restaurant scolaire (prévue pour fin d'année scolaire 2020), prévoir un stand d'informations pour présenter la prestation de restauration.

- API transmet des affiches pour sensibiliser les enfants sur les produits locaux et de saison.

**Développement durable :**

- La Mairie souhaite avoir un retour de l'action nationale API de la pesée des déchets dans l'ensemble de ses restaurants (voir document joint).

Objectif : pouvoir faire un comparatif avec les résultats relevés sur le restaurant scolaire de Saint Morillon.

- Jean François AUBÉ indique que la Mairie de Saint Selve s'est engagée de la démarche "Mon Restau Responsable" en collaboration avec la Fondation Nicolas Hulot (voir document joint - liste des engagements annoncés en séance publique le 29 mai 2019).

Ces engagements impactent sur la prestation en repas livrés de Saint Morillon.

**Menus présentés**

Juillet à octobre

**Évènementiel****LES CHRONIQUES CULINAIRES**

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



En septembre 2019 : L'Ultra fondant

En octobre : Tarte paillason poireaux pommes de terre

LES REPAS A THEME : Repas végétarien, le 4 septembre.

Animation Brésil, le 16 septembre et le 15 octobre.

Menu proposé par les enfants du restaurant de Saint Selve, le 18 septembre.

Menu proposé par les enfants du restaurant de Saint Morillon, le 16 octobre.

Fêtons les anniversaires ! : Le 23 septembre et 16 octobre.

Évènement : Rencontre du Goût - Happy tarterie !

Recettes courant octobre à découvrir sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>

Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons

Le lundi 30 septembre à 18 h.



SAINT-SELVE

Un logo écolo pour le restaurant scolaire

La séance publique d'engagement dans le cadre de la labellisation « Mon restau responsable » a eu lieu mercredi dernier. Elle a été conduite par Patrice Raveneau, coordinateur national de ce label imaginé par Nicolas Hulot, en présence notamment de la maire Nathalie Burtin Dauzan, de ses adjoints Arnaud Aunos et Alain Moreno et du directeur régional de la société de restauration collective API.

Après l'autoévaluation effectuée par API, la visite technique des différents locaux engagée dans la démarche a été l'occasion d'échanger sur les pratiques et les progrès possibles. Une occasion, pour la maire, de souligner un engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour elle, le



L'équipe du restaurant scolaire lors de la remise du label « Mon restau responsable » par M^{me} le Maire. PHOTO GUY RAZAFINTSALAMA



cuisinons l'avenir
avec *passion.*

ICI mon restau PROGRESSE



en collaboration avec

API Restauration

Bien-être des convives

Engagement 1 : Proposer un menu végétarien une fois par semaine (actuellement une fois par mois)

Assiette Responsable

Engagement 1 : S'approvisionner en carottes 100% locales

Engagement 2 : S'approvisionner en volailles et en ovoproduits 100% locaux

Eco-gestes

Engagement 1 : Remplacer la gamme des produits d'entretien par des produits éco-labellisés

Engagement Social et territorial

Engagement 1 : Former le personnel de cuisine à la cuisine végétarienne

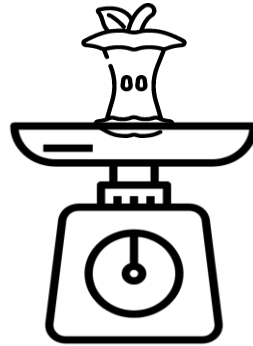
Engagement 2 : Faire intervenir les producteurs locaux pendant le temps du repas

Engagement 3 : Mettre en place des animations sur le développement durable pour sensibiliser les jeunes convives

api

cuisinons l'avenir
avec *passion.*

Bilan de la pesée des déchets – Restaurants API



Pesée des déchets en 2019 : Projet national Api



Objectif :
**Réduire le
gaspillage
alimentaire.**

- ❑ Mesurer site par site l'importance du gaspillage alimentaire (en kg / an / convive et total)
- ❑ Faire une causerie anti-gaspi dans chaque restaurant (quels gaspillages, comment les réduire, quand et qui)
- ❑ Définir conjointement avec les équipes un objectif réaliste de diminution de gaspillage

La pesée des déchets

115 tonnes de déchets en 5 jours



entre 190 000 et 230 000 repas gaspillés sur 5 jours



119
g / repas

soit +/- 20% d'un repas



126
g / repas



Scolaire

93 g / repas



Entreprises

155 g / repas



Handicap

112 g / repas



Personnes âgées

114 g / repas



Santé -social

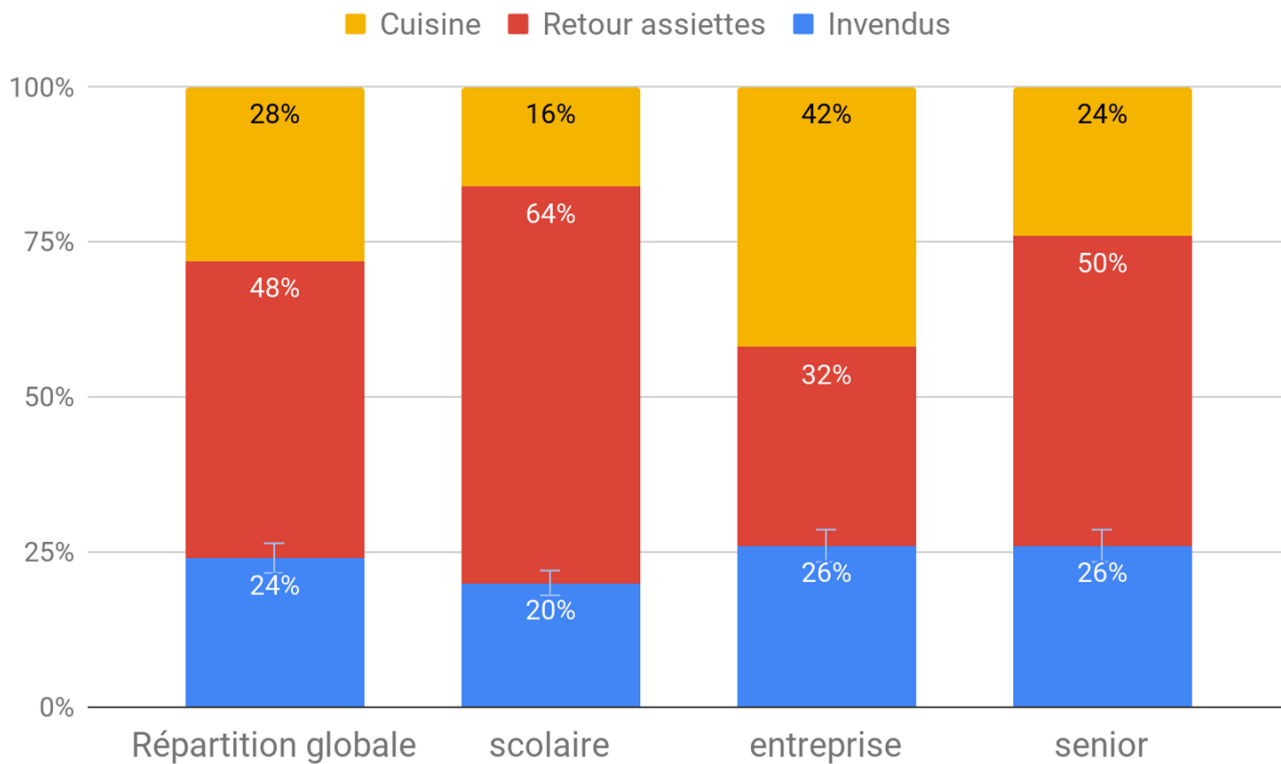
118 g / repas



Petite enfance

113 g / repas

Qu'est-ce qui génère le plus de déchets ?



Mon emploi du temps

année 2019 - 2020

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi





EMPLOI DU TEMPS

2019 - 2020



www.apipi.fr

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--

Notes :

.....

.....

.....

.....

À faire :

.....

.....

.....

.....

OCTOBRE 2019

NOVEMBRE 2019

DÉCEMBRE 2019

JANVIER 2020

FÉVRIER 2020

MARS 2020



Tarte paillason
de pommes de terre
et poireaux

LE POIREAU



Tarte amandine
à l'orange et thé
Earl Grey

L'ORANGE



Tatin Carambert

L'ENDIVE



Tartelette banane,
marron et cacahuètes

LA BANANE



Quiche Jurassienne

LE CHOU BLANC



Tarte à la patate douce
caramélisée

LA PATATE DOUCE

Recette proposée par **Eric DEVLAMINCK**, chef gérant sur la maison de famille Saint Augustin à Bergues. Région Lille Flandres



Du 7 au 18 :
Rencontre du goût
"Happy Tarterie !"
Halloween, le 31

Recette proposée par **Eric TACHER**, pâtissier sur le restaurant Interpol à Lyon. Région Vallée du Rhône



Toussaint, le 1^{er}
Armistice, le 11
Du 18 au 24 : Semaine
Européenne de
Réduction des Déchets
Vin nouveau, le 21

Recette proposée par **Catherine LETENDART**, chef de cuisine sur l'association Claire Joie à Amiens. Région Picardie santé



Dessert solidaire
(entreprises)
Hiver, le 22
Noël, le 25

Recette proposée par **Isabelle LEGRAND**, chef de cuisine sur l'INRIA à Villers Les Nancy. Région Lorraine

Nouvel An, le 1^{er}
Epiphanie, le 5
(galette des rois)
Nouvel An Chinois
année du RAT, le 25

Recette proposée par **François PERRET**, chef de cuisine sur l'IME Les Cent Tilleuls à Montaigu. Région Franche Comté

Chandeleur, le 2
(crêpes)
Mardi-gras, le 25
(beignets)

Recette proposée par **Emeline CANTIN**, diététicienne chargée de clientèle sur la cuisine centrale d'Arcueil. Région GC petite enfance.



Printemps, le 20
Toque de chef !

Les photos sont des suggestions de présentation.



LES CHRONIQUES
CULINAIRES
2019-2020



AVRIL 2020

MAI 2020

JUIN 2020

JUILLET 2020

AOÛT 2020

2020

SEPTEMBRE



Tarte ganache aux deux chocolats et à la gelée de café

LA FEVE DE CACAO

Recette proposée par **Mickaël MINATCHY-PETCHY**, chef gérant sur le lycée agricole privé de Tourville sur Pont Audemer. Région Haute Normandie.



Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

LA POIRE

Recette proposée par **Florence VIE**, chef de cuisine sur l'IME "Les Claires Années" à Guerchy. Région Bourgogne.



Quiche parfum d'été

L'AUBERGINE

Recette proposée par **Alexandre OLLIVE**, chef gérant sur le centre départemental d'accueil de l'île de ré à Saint Martin de Ré. Région Littoral Atlantique.



Tart'misu aux fruits rouges

LES FRUITS ROUGES

Recette proposée par **Benoit GUILLOTEAU**, chef gérant sur le restaurant de Notre Dame de la Providence à Orchies. Région Hainaut.



Tarte extrêmement Normande

LA POMME

Recette proposée par **Mélanie FROGER**, chef gérante sur le foyer St Louis et Zélie Martin à Lisieux. Région Basse Normandie.

Les photos sont des suggestions de présentation.

Vendredi Saint, le 10

Pâques, le 12 et 13

Fête du travail, le 1^{er}
Victoire 1945, le 8

Fête du pain, du 11 au 17

Ascension, le 21
Pentecôte, le 31



Du 1^{er} au 7 : Semaine Développement Durable
Pentecôte, le 1^{er}
Fête des mères, le 7
Fête des pères, le 21
Eté, le 20

Fête Nationale, le 14

Assomption, le 15

Automne, le 23

L'ultra fondant

Le chocolat noir est une excellente source de magnésium,

à consommer toutefois avec modération ;)

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR :

Marlène LOUBRY, diététicienne nutritionniste

à l'agence régionale du nord

api Lille Flandres Enseignement



Envie de faire cette recette ?
Retrouvez-la sur notre site :
api-chroniquesculinaires.fr



Fraîche, séchée, concassée, en poudre ou encore sous forme d'huile, nature ou intégrée à une pâtisserie, la noisette se déguste sous diverses formes et textures selon les goûts de chacun. Grâce à sa richesse en oméga-9, en fibres, en sels minéraux et en oligo-éléments, ce fruit à coque constitue un encas énergétique et savoureux par excellence, au même titre que ses cousines les amandes, les pistaches ou les noix.

Wow!

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !

L'ultra fondant



 10 PERS. |  10 MIN DE PRÉPARATION |  30 À 35 MIN DE CUISSON

INGRÉDIENTS :

- ② 250 g de haricots rouges
- ② 200 g de chocolat noir
- ② 130 g de compote de pommes
- ② 3 cl d'huile de tournesol
- ② 50 g de sucre en poudre
- ② 20 g de fécule de maïs
- ② 50 g de noisettes concassées

PROGRESSION DE LA RECETTE :

- ③ Préchauffer le four à 200°C.
- ③ Faire fondre le chocolat noir.
- ③ Égoutter les haricots rouges et les mixer afin d'obtenir une purée lisse.
- ③ Une fois le chocolat fondu, le mélanger avec la purée de haricots rouges.
- ③ Ajouter le sucre, la compote de pommes, l'huile de tournesol, la fécule de maïs puis les noisettes.
- ③ Verser cette préparation dans le fond d'un moule recouvert de papier cuisson.
- ③ Cuire 30 à 35 min.
- ③ Laisser refroidir avant de démouler.
- ③ Découper en petites portions lorsque le fondant est bien froid.
- ③ Servir nature ou accompagné d'une crème ou d'un coulis.



UNE RECETTE PROPOSÉE PAR :

Marlène LOUBRY,

diététicienne nutritionniste

à l'agence régionale du nord

 api Lille Flandres Enseignement

HAPPY
TARTERIE

OCTOBRE 2019

LES CHRONIQUES
CULINAIRES

api

Conception CréApl

TARTE PAILLASSON

DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX

UNE RECETTE
PROPOSÉE PAR :
ERIC DEVLAMINCK
CHEF GÉRANT SUR LA MAISON
DE FAMILLE SAINT AUGUSTIN À BERGUES.
API LILLE
FLANDRES SANTÉ



ENVIE DE FAIRE CETTE RECETTE ?

Retrouvez-la sur notre site :

api-chroniquesculinaires.fr




LE POIREAU

En soupe, à la vinaigrette, ou encore en fondue, ce légume traditionnel de notre gastronomie peut se décliner de diverses façons afin de plaire à tous. De par sa richesse nutritionnelle, sa consommation hivernale permet de faire le plein de vitamines, minéraux et fibres, à un moment de l'année où nous en manquons généralement. Il contient également de l'alicine, composé possédant des propriétés anti-microbiennes comme dans l'ail ou l'oignon, parfait pour lutter contre les virus hivernaux !

À CHACUN SON INSPIRATION, LAISSEZ VOUS SURPRENDRE PAR CELLE DE VOTRE CHEF !

Happy tarterie !

Tarte paillason de pommes de terre et poireaux

Proposé par :	Eric Devlaminck	Restaurant :	Maison de famille Saint Augustin
Fonction :	Chef gérant	Région ou CC :	Lille Flandres Santé
Public ciblé :	Tous secteurs	Date de création :	14/12/2018
Famille :	Plat		
Nombre de parts :	recette pour 10 personnes		

Pour préserver l'environnement, nous utilisons des fruits et légumes de saison dans nos recettes !

Code API	Ingrédients en BRUT	Unité (Kg, L ou pièce)	Prix unitaire (HT) €	Quantité totale BRUTE pour 10	Coût denrée pour 10 (HT)
	Pommes de terre	Kg		1	
	Poireaux	Kg		1	
	Beurre doux	Kg		0,035	
	Lait 1/2 écrémé	L		0,25	
	Farine de blé T55	Kg		0,055	
	Oeufs	Pièce		4	
	Crème fraîche liquide 30 % MG	L		0,25	
	Emmental râpé	Kg		0,15	
	Poivre et sel	pm			

Progression de la recette :

- 1 Appliquer le protocole de désinfection pour les pommes de terre et les poireaux.
- 2 Eplucher et râper les pommes de terre. Rincer et bien presser pour les égoutter.
- 3 Emincer les poireaux et les faire suer dans 10 g de beurre et un peu d'eau pendant quelques minutes. Assaisonner.
- 4 Faire fondre 25 g de beurre et y ajouter 25 g de farine à feu vif. Mélanger et ajouter 25 cL de lait tout en fouettant continuellement.
- 5 Laisser épaissir la béchamel en fouettant et réserver.
- 6 Pour les œufs, appliquer le protocole hygiène relatif aux œufs coquilles.
- 7 Mélanger la béchamel, les poireaux et 2 oeufs. Réserver.
- 8 Dans un moule à tarte, déposer une feuille de papier sulfurisé légèrement plus grande que le moule.
- 9 Mélanger la crème fraîche, les pommes de terre râpées, 2 oeufs, 30 g de farine et 75 g d'emmental râpé.
- 10 Déposer l'appareil contenant les pommes de terre dans le moule à tarte en tassant bien.
- 11 Par dessus, déposer l'appareil contenant les poireaux et 75 g d'emmental râpé pour gratiner.
- 12 Cuire à 165 °C (four sec) pendant 35 min.

Astuce du chef: Remplacer l'emmental râpé par un fromage régional pour décliner à l'infini cette recette.

Bon Appétit !