



COMPTE RENDU

REUNION RESTAURATION 24/03/2016

Rédigé par Corinne GAUDINAT

Etaient présents

Le Maire

Le Maire Adjoint à l'Enfance et l'Education

Le Directeur des Services Techniques

FCPE Meillottes : Nathalie, Hind, Corinne

APEM (Meillottes) : Isabelle

FCPE Donjons : Aurélie

PAPA Donjons : Isabelle, Tammara

EPE Donjons : Sophie

Externalisation des préparations de repas pour la restauration collective de notre ville.

Cette piste avait été évoquée dans notre mémo remis au maire lors des réunions de concertation sur les tarifs scolaires. C'était également une option envisagée par la mairie.

L'équipe municipale va donc lancer un appel d'offres. L'objectif est de diminuer les coûts de fonctionnement tout en préservant la qualité des repas servis dans notre commune. L'intérêt de la prestation est également la continuité des services.

Présentation des points importants du cahier des charges:

Liaison froide en J-1 : livraison le jour même de repas froids préparés la veille.

Ces derniers seraient réchauffés sur place. L'installation actuelle permettrait également de cuisiner les frites et friands sur place afin de garder les qualités gustatives de ce type d'aliments.

Des investissements seraient nécessaires aux Meillottes.

Pour les aliments en eux-mêmes:

-Viande Française

- 4 composantes (nous l'avons également suggéré) pour un repas au lieu des 5 actuels (entrée, viande, légumes, fromage, dessert) en conservant toutefois les recommandations en terme d'apports nutritifs et de grammages <http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-archives-recommandation-nutrition-gem-rcn>.

Pas de choix entre le fromage ou le dessert mais répartition différentes des aliments. Si par exemple il y a un yaourt en dessert il n'y aurait pas de fromage.

-Un repas bio et des repas à thèmes à la même fréquence qu'aujourd'hui.

-le sel: La FCPE a demandé à ce que les apports en sel soient mentionnés dans le cahier des charges afin de les limiter.

D'autres réunions de concertation sont prévues notamment avant l'attribution et le lancement du marché.