

1^{ère} commission menu de l'année scolaire (2^{ème} commission concernant Sogeres depuis 2017)

Bilan des deux derniers mois (particulier car concerne 1,5 mois de centre de loisirs et les deux 1^{ères} semaines de la rentrée)

Parents d'élèves :

- Pique-niques variés mais certaines formules partent à la poubelle comme les crudités ou le fromage. Le pain viennois fonctionne bien, les enfants aiment moins les sandwiches clubs → lors des prochaines vacances, les animateurs seront vigilants pour voir ce qui est apprécié ou non.
- Le produit BIO par jour est bien apprécié.

Sogeres :

- Offres de pique-niques : pas de porc / deux sortes de pains viennois / proposition de repas froid / barbecues / sac à dos. Difficile de retirer un sandwich de la gamme car créerait une redondance dans la semaine (les menus sont prévus 2 mois à l'avance pour plusieurs communes).
- Le steak haché est accompagné avec de la sauce à cause de la liaison froide (refroidi entre 0°C et +3°C après cuisson puis réchauffé en cuisine école). Pour éviter la sécheresse, il faut qu'il soit accompagné d'une sauce ou d'un jus (à priori les enfants n'apprécieraient pas trop la sauce tomate)
- En début d'année, un livret a été donné aux enfants de maternelle en ½ pension.
- En élémentaire, un calendrier a été distribué. Les enfants peuvent s'approprier le support.

L'offre Sogeres a évolué ...

- Plus de produits circuit court en réduisant les intermédiaires (ex : fromagerie)
- Un plat végétarien par mois
- Un produit local (rayon de 150KM) /semaine
- Sauce façon romaine : carottes / petits pois / dinde

... et va encore évoluer :

- Les œufs à la coque : plein air, France. Réchauffé fermé. Seront présentés le 7/12/17
- Les pâtisseries vont être travaillées avec farine et beurre local
- On va découvrir les potages maison (octobre)
- Carottes fraîches : nouveauté pour SOGERES

Évaluation des menus :

- En élémentaire, les élèves peuvent voter pour les amuse-bouches (pour ce mois-ci, c'est un oubli de la mairie). S'ils sont appréciés, ils seront resservis en menu.
- Les animateurs vont mettre en place une semaine d'évaluation par les enfants par mois.

Gaspillage : début d'un travail de la mairie sur le gaspillage. Les animateurs ont des gants et un couteau et proposent les fruits en morceaux pour réduire les pertes.

Le menu de Noël sera servi le jeudi 21/12/17 : sa composition sera donnée en novembre.

Les parents d'élèves élus pourront manger à la cantine cet hiver pour goûter les potages. Dates à déterminer.

Prochaine commission menu le 27/11/2017.

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions et commentaires. Merci.