



Compte Rendu commission menu du lundi 11 octobre 2010

Association représentée : la CAAPE.

- **Préambule**

5 enfants de l'école maternelle Jean Moulin ont été malades vendredi, les parents se sont demandé si ce n'était pas dû à une intoxication alimentaire.

Hypothèse rejetée par tous car épidémie de gastro à la maternelle ; les vomissements ont commencé avant le repas de midi.

- **Points abordés par les parents suite à la visite de la cantine de l'école Leclerc du 4 octobre 2010 :**

- la vinaigrette sera servie à part ;
- le poisson pas appétissant. Il y a eu un problème de réassort lundi dernier et certaines portions de poissons ont été cuisinées rapidement (apparemment ce sont celles qui étaient moins bonnes). La cuisine devrait apporter un soin particulier sur la préparation du poisson.
- le blé ne sera plus mélangé aux légumes mais proposé séparément ;
- un effort particulier a été demandé sur les fruits de saison afin de s'assurer qu'ils soient mûrs (cas des kiwis). Ils ne seront plus mis au frais au Foyer Courtel afin de les laisser mûrir.

- **Point à contrôler lors des prochaines visites**

Problème de nombre de portions livrées en nombre insuffisant notamment à Jules Verne ce matin.

- **Nouveauté BIO**

Scolarest propose 1 composant de repas par mois Bio (compote de pomme en novembre, camembert en décembre).

- **Fréquence du poisson**

Les normes demandent 8 repas de poisson sur 20.

- **Porc à la cantine**

Pas de modification cette année quant au remplacement du porc par de la volaille. Sujet à débattre pour l'année prochaine.