



Etaient présents :

- Les représentants de la municipalité : Loïc TRIDEAU, Mireille DE PASQUALE
- Le personnel communal : Patricia HATON, Sylvie TESTU
- La Diététicienne et le Chargé de Clientèle du prestataire Restoria : Corinne MIOT, Jérôme LERAY
- Le cuisinier gérant : Jean- Noël DILE
- Des parents d'élèves de l'école publique : Julie SONJON, Adeline LEGRAND, Gérald ROULET
- Des parents d'élèves de l'école privée : Laëtitia BOBET, Sandrine KARABAN

Etaient absentes excusées:

- Séverine GOURDIN, Karine SEVIN

Repas intergénérationnel : « les repas passerelles »

Le repas « intergénérationnel » a été un succès ! Les 6 adultes et les enfants ont apprécié ce moment d'échange. L'expérience est à reproduire !

Pour les prochains repas passerelle, il est envisagé d'avoir des échanges avec les enfants du primaire et non plus uniquement avec les enfants de maternelle.

- ⇒ Toute personne souhaitant participer à un de ces repas peut appeler la mairie pour tout renseignement.

Temps de repas et gaspillage :

Certains enfants ne prennent pas le temps de manger et se précipitent pour pouvoir aller jouer.



Sur un temps très court il est évident qu'ils sont très vite rassasiés et ne peuvent donc finir leurs plateaux avec le risque d'avoir très faim dans l'après-midi et donc de grignoter !

Il est demandé aux parents de rappeler à leurs enfants que le temps de pause du midi est essentiel pour eux !

Les animateurs surveillant les repas doivent être vigilants et tenter d'identifier les enfants qui ne prennent que quelques minutes pour déjeuner pour les inciter à prendre plus de temps.

- ⇒ Des messages individuels aux parents concernés dans le livret de comportement des enfants concernés sont envisagés dès la rentrée de septembre.
- ⇒ Une nouvelle organisation pourra être testée aussi pour imposer un minimum de 25 minutes de pause repas.
- ⇒ Des ramequins avec des plus petites quantités seront faits pour encourager les enfants à goûter et à limiter le gaspillage

Table de débarrassage :

Le budget d'une telle table à la fin du self n'est pas anodin et n'a pas pu être accordé en ce début d'année.

Le projet est en cours, la commission a discuté des besoins précis.

- ⇒ Un nouveau devis va être demandé.





Produits Bio :

Actuellement les produits bio représentent sur une période d'un mois et demi 40% des produits consommés au restaurant scolaire. Ce taux est très élevé et est exceptionnel pour un restaurant scolaire de la Sarthe. Ce taux va progressivement augmenter pour atteindre 50% d'ici 3 ans.



Préparation de la rentrée pour les nouvelles familles :

o Reportage photos :

Le reportage photos illustrant une journée type au restaurant scolaire de Fillé a été distribué à tous les enfants.

⇒ Restoria va renvoyer des exemplaires pour pouvoir les donner aux nouvelles familles de la rentrée de septembre.

o Sac tissu pour maternelles :

Il reste du stock de sacs non peints pouvoir confectionner de nouveaux sacs pour les nouveaux enfants de maternelle de la rentrée de septembre.

⇒ Un point avec l'équipe enseignante sera à faire pour caler ces ateliers « peinture sur sac ».

Les menus :

Les menus sont toujours disponibles sur :

- le site du prestataire : www.radislatoque.fr (créez votre compte et suivez le mode opératoire indiqué)
 - ou en consultant les affichages (école et sur la porte de la garderie).



La commission a pris connaissance des menus pour la période du 01/09/2016 au 18/10/2016. Sur cette période, du 10/10 au 14/10 se déroulera la « Semaine du Goût » sur le thème de « Radis chez son papy à la campagne »

La commission s'est terminée par une pause gourmande très appréciée de tous !



Toute personne volontaire pour rejoindre la commission est la bienvenue : n'hésitez pas à vous faire connaître !

Prochaine commission :

⇒ **lundi 03/10/2016 à 20 h.**

⇒ Des remarques, questions, suggestions, n'hésitez pas :

- à vous rapprocher des membres de la commission
- à nous envoyer un mail à : cantineecolepubliquefille@yahoo.fr