

COMPTE RENDU COMITÉ CANTINE

JEUDI 22 JUIN 2017

Ordre du jour :

- Bilan du troisième trimestre.
- Bilan repas menu « Filière courte ».
- Aménagement du réfectoire.
- Préparation comité cantine année scolaire 2017/2018.
- Questions diverses.

Présents :

- Jessica ROUX, Jean-Paul THOMAZON, Didier BÉRAL, Stéphane DUMOUTIER, Christelle ARAUJO, Séverine COMBE, Benoit COURT.

Excusés :

- Vincent DOMERGUE,, Béata CREUS, Sophie GARAND, Régine GREGNAC, Thierry TAULEIGNE.

Bilan du troisième trimestre.

- Analyse des menus :
 - ◆ Salade piémontaise : faible quantité. Monsieur COURT indique qu'il doit respecter un grammage. Cela-étant, les enfants n'ont pas mangé la salade.
 - ◆ Terrine de poisson : à éviter car quasi aucun enfant n'en a mangé.
 - ◆ La question du pain dans l'assiette dès le début du repas est de nouveau posée. S'il est possible de le mettre après l'entrée, ce serait préférable. De la même manière, il n'y a parfois pas besoin de pain avec l'entrée (exemple avec un friand). Envisager peut-être des corbeilles à pain.
- Réunion avec le personnel communal le 23 mai :
 - ◆ Proposition de formations. Organisation à prévoir. Personnel volontaire.
 - ◆ Nécessité de faire un rappel aux règles (fait le lundi 29 mai). Fiche jaune : élément central dans la discipline. Sensibilisation des personnels à son utilisation et de fait, au signalement systématique des incivilités auprès des parents et du Maire. C'est Loïc, Christine et Séverine qui ont rappelé le fonctionnement de la fiche, aux côtés de Stéphane DUMOUTIER, représentant « l'autorité ».
 - ◆ Soutien sans condition du personnel communal par les élus dans les sanctions qu'ils seraient amenés à prendre.
- Amélioration du comportement des enfants : retour positifs des enseignants au conseil d'école de mardi soir. Retour positif aussi du personnel communal.
- Repas pris par Stéphane DUMOUTIER lundi 29 mai :
 - ◆ Carottes en boîte dans un « liquide » type bouillon de légumes.
 - ◆ Pas très appétissantes. Pas très goûteuses.
 - ◆ La présentation mériterait parfois d'être plus soignée. Demande de pouvoir disposer d'un peu de verdure à rajouter par le personnel communal, comme du persil par exemple.

Bilan repas menu « Filière courte ».

- Jeudi 15 juin :
 - ◆ Menu : salade verte, boeuf Ardéchois à la tomate, méli-mélo de carotte et pomme de terre, yaourt Areilladou, abricot.
 - ◆ Menu très très apprécié des enfants. Pas ou très peu de déchets.
 - ◆ Remerciements pour le set de table conçu et fourni par monsieur COURT.
 - ◆ La mairie se félicite de la réussite de ce repas et souhaite voir ce type d'initiative reconduite et multipliée !
 - ◆ Bilan de l'opération en CCBA : lundi 26 juin.

Aménagement du réfectoire.

- Devis pour changement tables, chaises et ajout de 2 claustras : 4 000 € TTC.
- Achat cet été et réaménagement spatial de la salle : déplacer les armoires, enlever une malle qui prend de la place, les nouvelles tables permettront de les rapprocher du mur et de gagner ainsi de la place (plus d'élèves en bout).

Préparation comité cantine année scolaire 2017/2018.

- Reconduction du comité et conditions de renouvellement de ses membres : il est décidé de reconduire le comité de cantine l'année prochaine.
- Jessica ROUX, parent d'élève délégué, se charge de passer une information à toutes les familles au mois de septembre. Ainsi, les parents intéressés pourront se manifester et le conseil municipal nommera 4 parents au comité de cantine.

Questions diverses.

- Repas TAP : lundi 26 juin.
 - ◆ Menu : salade verte, godiveaux (SOVISAL), pommes de terre, fromage de chèvre (Productrice de Genestelle qui fait les marchés d'été à Mercuer), salade de fruits (confectionnée par les bénévoles jardin).
 - ◆ 80 enfants inscrits, 30 adultes.
- Projet de mise en place d'un compost l'année prochaine : proposition des bénévoles jardin. Faire du lien avec les classes et le projet « Coin nature » dans lequel se sont inscrits 2 classes de l'école. À l'étude.
- Demande de pique-nique formulée par Séverine COMBE pour le vendredi 7 juillet. Monsieur COURT en prend note.
- Dans la mesure du possible, monsieur COURT proposera un menu « été » d'ici la fin de l'année.
- Menus à thème : monsieur COURT souhaite proposer l'année prochaine des menus à thème comme menu de « printemps » ou menu d' « été ». Proposition de réaliser à chaque évènements un set de table et/ou un flyer indiquant le menu spécial du jour que les enfants pourraient conserver et emporter chez eux. La mairie réfléchira aussi à une décoration spécifique pour ces repas.

Remerciement à tous les membres du comité pour le travail mené collectivement cette année.



Pour le Maire,
L'Adjoint