



CHAMPNIERS

RESTAURATION COLLECTIVE - PORTAGE A DOMICILE

05 45 69 88 98

Compte-rendu de la commission des menus du 13/02/2024

Participants à la commission des menus

Pour la commune de Champniers :

Isabelle Goyaud – Adjointe solidarités

Stéphanie Girault – Responsable restauration

Laurent Moine – Chef gérant cuisine centrale de Champniers

Laurie Blondeau – Coordinatrice périscolaire de Champniers

Maëlle Pierquet – Diététicienne

Chloé Thouraud – Directrice école de La Chignolle

Aurélie Foucher – Représentante parents d'élèves de Viville

Valérie Delage - Représentante parents d'élèves de Viville

Charlotte Perrinaud – Représentante parents d'élèves du Bourg

Eloïse et Lisa Géron – Elèves en CE2 et CE1 à l'école Puy de Nelle

Pour les communes de Marsac et Montignac :

Patrick Alleau – Conseiller municipal à Montignac

Excusés

Lebert Karine – Adjointe aux affaires scolaires

Edith Kandel Bouchaud – Adjointe à la transition écologique

Alain Gaschet – Conseiller municipal

Arnaud Legrand – Conseiller Municipal

Béatrice Gourinchas – Conseillère Municipal Champniers

Jacqueline Batime – Conseillère municipale à Marsac

Anne-Marie Gun – Conseillère municipale à Montignac

Céline Cordeau – Directrice écoles du Bourg

Caroline Pasquier – Parents d'élèves école Puy de Nelle



CHAMPNIERS

RESTAURATION COLLECTIVE - PORTAGE A DOMICILE

05 45 69 88 98

Retour sur l'appréciation des menus du mois de janvier/février

En général, le retour est positif.

Exports Montignac/Marsac :

Les enfants de Montignac sont satisfaits des menus tant au niveau de la diversité qu'au niveau gustatif.

Ecoles de Champniers :

- Être vigilant sur la quantité d'épices mis dans les plats.
- Le poisson n'est pas apprécié en général. Voir à varier le poisson présenté.
- Une demande est faite de pouvoir mettre un yaourt ou un produit laitier à la place du fromage (enfant qui ne mange pas de fromage). Cela reste trop compliqué, d'autres enfants pourraient vouloir également le substituer à la place du fromage.
- La quantité de lasagnes était trop juste sur les écoles de Viville et de La Chignolle. Le chef cuisinier, Monsieur Moine, se rendra sur les satellites pour leur faire un exemple de part à servir par enfant.

Plats les moins appréciés :

- La panna cotta au caramel
- Le poisson sauce au citron
- Le chou blanc sauce fromage blanc
- Salade de choux aux noix
- Les œufs au lait

Demandes :

- Mettre plus de purée de pomme de terre maison sur la prochaine période.
- Plus de frites maison ou pommes dauphine
- Arrêt du rôti de bœuf : les enfants ne le mangent pas. Trop de gaspillage.
- Mettre un logo lorsque c'est un aliment industriel (ou étoile).

Présentation des menus

Les menus ont été présentés, discutés et modifiés.

Validation des menus du 04 mars au 14 avril 2024.

Date de la prochaine commission des menus

Le mardi 09 avril à 17h30 à la Mairie.