

Présents :

Mr Bertrand, Proviseur
 Mr Prudhon, Directeur primaire
 Mme Ghizlaine, Administration
 Mme Gaudiau, Directeur général adjoint Proxiret
 Mr Zakaria, Mr Achraf, Proxirest / Mr Anas, Temps vert
 Mme Balafrej, Mme Halim, APEAM

Cantine des Zaërs

Mr Bertrand a commencé la réunion par la projection de photos des plats proposés aux enfants les jours de nos visites :

02/12/10 : Fiches techniques non disponibles sur place

Entrée : Salade méditerranéenne

On retrouve bien les concombres mais en quantité dominante avec 2 à 3 morceaux de tomates ainsi des petits dés de fromage qui ne ressemble pas à la mozzarella.

Ghizlaine a précisé que cette salade ressemble étrangement à la salade marocaine et la salade mixte où on retrouve les concombres comme ingrédient principal.

Plat principal : Hachis Parmentier

Mr Bertrand a projeté la photo du Hachis Parmentier tel qu'il a été présenté aux enfants en demandant à la Directrice générale adjointe de Proxirest d'intituler le plat qu'elle voit sur l'écran. Elle a été incapable de reconnaître le plat alors Mr Bertrand lui a montré une photo d'un vrai Hachis Parmentier. Tout le monde était d'accord que le plat que les enfants devaient manger ne ressemblait en aucun cas à un Hachis Parmentier. Il s'agissait tout simplement d'une purée en poudre diluée avec beaucoup d'eau avec des miettes de viande hachée.

Fiche technique remise que le lendemain signalait 800g de pomme de terre (pour 10 personnes) et 900g de viande hachée.

Dessert : Une banane. Pas de choix de fruits.



03/12/10 : Fiches techniques disponibles sur place



Salade Parmentier pas forcément respectée.
Le morceau de dinde très dur.

06/12/10 : Fiches techniques disponibles *sur place*



Pas assez de cannelle dans la salade : La cannelle disponible selon la volonté des enfants.
A vue d'œil, les enfants n'apprécient pas vraiment cette salade.

Sauce tomate pas forcément respectée : Mr Bertrand et Ghizlaine en ont gardé un échantillon pour le montrer lors de la réunion.

Dessert : une mandarine seulement est proposée.

Autres : La photo du cuisinier entrain de servir avec la main les pâtes alors qu'il disposait d'une pince.

09/12/10 : Fiches techniques disponibles sur place



Salade tricolore ; Fiche technique non respectée. Thon à la place du fromage.

10/12/10 : Fiches techniques disponibles sur place



Mme Gaudiau a soulevé le fait que seul notre établissement revendique les prestations de Proxirest et qu'aucun autre établissement ne s'est manifesté.

Mr Bertrand a précisé qu'il s'agit là d'un publique plus exigeant et qu'il lui suffit que trois mois de préavis pour annuler la convention en répétant à chaque fois qu'on reprenait l'exemple du Hachis Parmentier qu'il manquait d'humour quand il voit la photo du plat servi le jour de notre visite.

« Peut-être que l'association des parents d'élèves n'est pas aussi active !!!! »

Cantine des orangers

Reprise du compte rendu de la visite surprise du 15/10/10 :

- Déroulement des services : Mauvaise répartition des services (11 tables au 1^{er} service, 8 au 2^{ème} service avec 3 tables vides et de même au 3^{ème} service).
- Pas de réfrigérateur sur place.
- Menus pas compatibles à des enfants de 3/4/5 ans :
 - La pizza a été servie en entrée en morceaux directement sur les plateaux. Pas d'assiette ni serviette en papier. Des pizzas Margarita sans un soupçon de fromage.
 - Un grand morceau de Rôti de dinde non coupé avec des choux fleurs et haricots verts en sauce. Les enfants devaient attendre l'animateur à chaque fois pour leur découper le morceau. Le choix des légumes n'encourage pas les enfants à consommer leur déjeuner. Le plat était bon.
- Personnel et réfectoire :
 - Trois personnes de Proxirest portaient des blouses remarquablement sales. Les trois personnes servaient les enfants, essuyaient les tables et les plateaux entre les services. L'une d'entre elles ramassait ce qui tombait par terre et essuyait le pare-terre et reprenait le service sans se laver les mains.
 - Les animateurs, eux, portaient des blouses propres et des gants.
 - Les animateurs ont parfois des comportements brusques vis-à-vis des enfants.

Résolutions :

- Proxirest propose un changement du menu du mois de janvier (et des autres mois au fur et à mesure) à faire valider par l'établissement. Ils vont associer l'établissement à l'élaboration de ces menus.
- Proxirest remettra ensuite les menus avec toutes les fiches techniques correspondantes.
- Avancer d'une manière rigoureuse et remédier aux erreurs citées lors de la réunion.
- Respect de la convention :
 - Entrées variées : Ce qui n'est pas le cas.
 - Proxirest promet de proposer trois choix d'entrées et de plats dans l'élaboration des menus que l'établissement tranchera lors de la validation.
 - Variété de dessert.
- Mettre en place un outil de contrôle des retours des entrées et plats.
- Projet Eco-école : Gestion des déchets aux orangers. Proxirest propose de mettre en place un lave-vaisselle. Ce qui leur permettra de servir directement dans des assiettes et non sur des barquettes qu'ils ne recyclent pas.
- L'établissement met à leur disposition la petite cuisine des orangers pour installer le réfrigérateur tant attendu et le lave-vaisselle. Ceci au plus tard le 15 janvier 2011. Ils vont envoyer le bureau d'étude pour prendre les mesures.
- Timing : certaines classes mettent du temps à descendre ce qui ne leur donne pas le temps de manger. Temps vert va faire de son mieux pour y remédier.
- Temps vert accepte aussi de proposer des jeux éducatifs autour des légumes et d'installer des affiches autour des enfants représentant les légumes en caricature ou autres. Cela donnera des couleurs aux locaux où sont servis les repas.