

Commune de Périgny-sur-Yerres
COMMISSION MENUS
Mercredi 13 janvier 2010

Présents :

Sophie GOUDAL, responsable clientèle SOGERES,
Sandrine BAUDOIN , responsable ALSH maternel
Catherine DEGOIS, directrice école élémentaire,
Justine HIVERT, élève CE1
Arnaud CONTY, élève CM2,
Soline VINCON, élève CE2/CM2
Françoise SIMON, conseillère municipale
Valérie FAZENDEIRO, conseillère municipale

Bilan de la période écoulée :

Tout le monde est satisfait des menus proposés sur cette période. Le repas de Noël était bon, mais les morceaux de viande un peu trop gros et donc difficiles à couper pour les plus petits.

On nous signale parfois trop de carottes (crus ou cuites). C'est un légume de saison et le choix est donc moins varié en hiver si l'on veut favoriser les fruits et légumes de saison. Toutefois, une attention particulière est portée à ce sujet sur les futurs menus.

Étude des menus et goûters proposés pour la période mars/avril :

Sur cette période, c'est le saumon de Norvège qui est le produit proposé pour les 4 recettes concernant l'animation « l'Europe des Saveurs ».

Les raviolis du vendredi 16 avril sont remplacés par un steak haché/riz.
Le poulet du vendredi 2 avril est remplacé par un filet de Hoki au citron.

Dans le cadre du développement durable, le fruit de saison ou annuel est préféré au fruit exotique qui sera servi seulement 4 fois sur la période.

Afin que le personnel de cantine ne soit pas trop surchargé certains jours pendant la préparation des repas, une attention particulière est portée sur le nombre de manipulations des aliments par repas (lavage et coupe des légumes crus, tranchage du fromage, des ananas...) afin qu'il n'y en ait pas plus d'une par jour.

Rien à signaler sur les goûters.

Prochaine réunion :

La prochaine commission menus aura lieu le mercredi 10 mars 2010 à 10 h en mairie.