

COMMISSION DES MENUS du 10/06/15
Troisième réunion de l'année scolaire 2014/2015
Collège d'Enseignement Secondaire du Himmelsberg
13 rue des abeilles
57215 SARREGUEMINES

Sous la présidence du Gestionnaire

Monsieur Jacques BRUSZKIEWICZ.

Présents

- Chef de cuisine	Monsieur Christian SCHWARTZ
- Agent de cuisine	Madame Murielle MEGEL
- Délégué des élèves 6° & 5°	Maxime MATHIA
- Déléguée des élèves 4° & 3°	Marie LEGRAND
- Délégué FCPE	Monsieur Jean-Pierre QUENEY
- Déléguée PEEP	Madame Evelyne YOURKOFF

Propositions abouties, problèmes résolus, retours positifs

- Les menus sont, certes, sur Pronote, mais leur saisie demande beaucoup de temps et selon la disponibilité du personnel, il n'est pas certain qu'il soit pérennisé.
- L'augmentation constante des pommes de terre et des fruits proposée est approuvée.
- Les pommes de terre, accompagnant les carottes Vichy et bœuf bourguignon, étaient un régal.
- Les escalopes panées au maïs ont été appréciées.
- Une nette amélioration a été constatée quant au problème des tables mouillées.

Informations

- Les menus sont posés 5 semaines à l'avance.
- Les entrées chaudes sont plutôt servies en hiver.
- S'il y a un problème (ex. : insecte dans les fraises), il suffit d'échanger le plat.
- Les fraises sont lavées à l'eau + vinaigre blanc, mais non trempées, et servies le jour même de la livraison.
- La D.L.C., Date Limite de Consommation, est en projet de suppression au profit de la D.L.U.O., Date Limite d'Utilisation Optimale, et sera remplacée par la mention : « A consommer de préférence avant le ».
- Le chef de cuisine est inscrit à un stage ayant pour thème les allergènes.
- Chaque début d'année, un point pour les personnes allergiques est réalisé. Outil : P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé) comprenant obligatoirement un certificat médical. Une procédure individualisée est

mise en place par l'infirmière de l'établissement en concertation avec le chef d'établissement et les parents concernés. Cette année, deux élèves sur les cinq concernés, amènent journallement leur repas.

Remarque

- La proposition des menus de 5^{me} devra être rendue avant la fin de l'année.

Nutri-Services

- Passer par un contrôleur des menus est obligatoire et payant.
- Les propositions de menus, du collège à ce prestataire, reviennent quasi intégralement acceptées, avec très peu de remarques. Exemple de remarques: « Kassler » Qu'est-ce que c'est ? Pas de viande hachée ! (Les appellations de nos spécialités régionales leurs sont quelquefois inconnues.)

Visite des locaux

- Circuit : « la marche en avant » (de l'arrivée des denrées de bouche jusqu'aux déchets, en passant par toutes les phases possibles).
- Constat des nombreuses contraintes d'hygiène et de la conformité des dispositifs.
- Le bruit des appareils de la cuisine, à l'arrière de la rampe, est handicapant pour ceux qui servent : ils n'entendent pas correctement les élèves à petite voix.
- Le bruit de la salle à manger, ayant pour cause l'incorrection de certains élèves, est trop intense pour manger sereinement et peut nuire à la santé.
- Les déchets alimentaires partent dans une usine de méthanisation située à MORSBACH (gaz liquide). Le service est payant ± 2 800 €/ an. Pour cause de risque sanitaire, interdiction de donner les aliments ; Raison : certains bénéficiaires se sont retournés judiciairement contre des donneurs et ont eu gain de cause (intoxication). Par contre, au niveau de destination animale, si un agriculteur peut justifier l'achat d'une étuve stérilisatrice permettant de cuire à 800° les restes de nourriture, avant utilisation, c'est possible.