

**Structure multi-accueil
Aux Petits pieds du marais**

A l'attention de Madame COINCHELIN, directrice
2 ter rue Joseph Mancel
80440 Boves

A Allaines, le 14 décembre 2016

Réf : 3254-AT-SG/MS/MC

Compte-rendu à envoyer par courriel à l'adresse suivante : bovesmultiaccueil@gmail.com

Madame,

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu de la commission restauration du 8 décembre qui s'est déroulée en présence de :

Pour la Structure multi-accueil de Boves :

- ✓ Madame COINCHELIN, directrice
- ✓ Françoise et Chantal, cuisinières
- ✓ Adeline, étudiante en CAP petite enfance

Pour API Restauration :

- ✓ Mademoiselle CHARPENTIER, diététicienne
- ✓ Monsieur GRAVET, chef de secteur

Nous tenant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Madame, l'expression de nos respectueuses salutations.

Stéphane Gravet
Chef de secteur

Marlène Charpentier
Diététicienne

Compte-rendu de la Commission restauration du 8 décembre 2016

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les repas sont appréciés.
 - × M.Gravet remet les attestations de formation (Bonnes Pratiques d'Hygiène module 1) à Chantal et Françoise pour archivage dans le classeur hygiène.
 - × Les pizzas pour halloween ont beaucoup plu. Nous en proposerons à nouveau dans les prochains menus.
 - × La fête de Noel s'est bien passée. Les cuisinières et une stagiaire en restauration ont réalisé des crêpes et des sablés pour l'occasion. Mme Coinchelin remercie la société API pour les chocolats pour les enfants.
 - × Les potages sont toujours autant appréciés.
 - × La purée de tomate plaît aux petits.
 - × De temps en temps, du kiri sera ajouté à la purée de courgettes pour les bébés.
 - × L'introduction du riz et des pâtes avec la purée de légumes chez les moyens s'est bien passée.
 - × Les gâteaux maison et biscuits sont bien appréciés par les moyens.
 - × Les biscuits barquettes 3 chatons (fraise, abricot, chocolat) ont beaucoup de succès.
 - × Les grands n'apprécient pas : le gratin d'endives (amer), les artichauts (filandreux), les courgettes, la julienne de légumes, la salade de fruits au sirop (préférer les fruits à croquer), les gaufrettes/BN à la vanille, la semoule au lait.
 - × Les moyens n'apprécient pas : la purée d'endive (même associée aux carottes) et la purée de céleri. Afin de continuer à servir des endives, elles seront proposées toujours en purée avec de la carotte en proportion $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{4}$.
 - × Les quantités de féculents et légumes à servir aux grands ont été redéfinies :
 - 100 g de légumes cuits
 - + 100 g de féculents cuits (soit 30g crus)
- Ces quantités sont un compromis entre les pratiques actuelles (120 g + 120 g) et la Recommandation Nutrition (60 g + 60 g).

Validation des menus

Période de menus validée : du 3 janvier au 24 février 2017

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire

A votre écoute sur : www.api-restauration.com

CUISINIER RESPONSABLE



Dans votre restaurant

EVENEMENTIEL

Le 10 janvier : galette des rois pour l'épiphanie
Le 2 février : crêpe pour la Chandeleur

A L'HONNEUR

Janvier : les saveurs du Maroc (couscous, cumin, dattes)
Février : l'Angleterre (crumble, cheddar)
Mars : la Chine

Janvier-Février-Mars : l'Amérique latine (pour le groupe des choristes et virtuoses)

Vos prochaines commissions restauration :

Le 26 janvier 2017 à 14h

Merci à tous pour votre participation

CUISINIER RESPONSABLE

