

**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 avril 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 12 avril qui s'est déroulée en présence de :

Pour la Structure multi-accueil de Boves :

- ✓ Madame COINCHELIN, directrice
- ✓ Madame POTTIER, éducatrice jeunes enfants et directrice adjointe
- ✓ Françoise et Chantal, cuisinières
- ✓ 2 auxiliaires de puériculture

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 12 avril 2016

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les repas sont appréciés.
- × Deux enfants ne consommant pas de porc sont présents le mardi et le vendredi. Pour des raisons pratiques, nous éviterons donc d'en proposer ces jours-là.
- × Dans le cadre du nouveau marché, M.Gravet commandera du lait de croissance. A ce jour, 2 enfants en consomment quotidiennement. Le jour où du lait est au menu au goûter pour les grands, nous servirons du lait de croissance. Un délai est nécessaire pour la mise en place (renseignements auprès du fournisseur pour les conditions d'approvisionnement).
- × Les menus sont bien variés. Les parents apprécient le Soyons complices.
- × Les chocolats de Pâques ont été utilisés pour une chasse aux œufs.
- × La fontaine à chocolat prêtée étant défectueuse, nous programmerons à nouveau une animation fontaine à chocolat avant l'été.

Pour les grands

- × Le velouté de légumes à base de galets est préféré à celui à base de légumes pour potage surgelés.
- × On évitera de proposer de la purée de pommes de terre nature car les pommes de terre utilisées rendent la purée collante. La purée de légumes, quant à elle, est appréciée.
- × Afin de varier les types de pain proposés au goûter, il est possible de servir du pain de campagne, du pain tradition, du pain tranché. On évitera le pain complet, trop riche en fibres.
- × Pour rappel, nous ne proposons plus de petit suisse au goûter chez les grands.
- × Les pâtisseries ont toujours beaucoup de succès.
- × Les carottes râpées aux pommes très appréciée.

Pour les moyens

- × Les entrées à base de tomates sont de mieux en mieux consommées.
- × Les moyens apprécient les petites pâtes, la semoule, le riz dans les légumes.
- × Plats peu appréciés qui seront repropoés : les cœurs de palmiers, les concombres à la crème, les blancs de poireaux, le smoothie banane/orange.
- × Cas particuliers :

- un enfant est anémié (il suit un traitement) : il convient de vérifier auprès des parents qu'il consomme toujours du lait de croissance (principal apport en fer pour les bébés). Il est possible également de lui apporter une portion de viande le soir, en plus de celle du midi.
- des parents souhaitent donner un fruit cru plutôt qu'une compote à leur bébé de 9 mois : cela peut être fait à la maison mais difficilement réalisable en collectivité. Le bébé devrait être surveillé très attentivement (1 adulte pour lui seul) pour éviter les fausses routes.
- des parents souhaitent que leur bébé ait un biberon de lait dans la matinée, à la demande. Si le biberon est donné, le bébé risque de ne pas manger le midi, ce qui déséquilibrera sa journée alimentaire.

Validation des menus

Période de menus validée : du 2 mai au 1^{er} juillet 2016
 Fermeture estivale : du 1^{er} août soir au 22 août 2016 inclus.

Dans votre restaurant

EVENEMENTIEL



Le 19 mai : 3^{ème} Rencontre du goût « **Couleur de saison : Cuisinons les produits du printemps rouges-roses** »

Du 30 mai au 3 juin : **Semaine du développement durable.**
 Des produits locaux seront servis aux enfants.

Le 24 juin (date à confirmer) : fête estivale. Sous réserve de disponibilité, M.Gravet réservera la machine à barbe à papa.

FRUITS ET LEGUMES DU MOIS

En mai : la tomate et la nectarine
 En juin : la courgette et la fraise

Modification du planning des fruits et légumes

Juillet : melon & concombres
 Août : melon & betteraves rouges

Vos prochaines commissions restauration :

Le 14 juin 2016 à 14h

Merci à tous pour votre participation