

**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 7 juillet 2016

Réf : 3254-AT-SG/MS/BC

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 14 juin 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
- ✓ Une stagiaire

Pour API Restauration :

- ✓ Mademoiselle BROCCQ, 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

Céline Brocq
Diététicienne

Compte-rendu de la Commission restauration du 14 juin 2016

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les repas sont appréciés.
- × Les enfants apprécient le babybel au goûter, mais ils est mangé trop rapidement. Donc nous proposerons plutôt des fromages a tartiner type St Môret, Kiri.
- × Lorsqu'un sac de pommes de terre est entamé le vendredi, cela entraine du gaspillage. Monsieur Gravet se renseigne pour trouver un conditionnement différent.
- × Plats appréciés : Le céleri râpé, le céleri au curry, le chou à la vinaigrette, les betteraves rouges, les pâtes à la bolognaises, la semoule, les pâtes, les épinards, le poisson, et les fraises.
- × Toutes les soupes sont appréciées.
- × Les entrées crudités sont très appréciées.
- × Plats peu appréciés : la macédoine vinaigrette, le boulgour, les navets glacés, la pastèque.
- × Il existe toujours un problème de manque de place pour le maintient au chaud et le devis pour l'étuve n'à pas été accepté.
- × Monsieur Gravet fait un rappel sur les grammages des céréales : 10 g à 20 g pour 12 /18 mois et 30 g à 40 g après 18 mois.
- × Nous rappelons : Pas de thon avant 18 mois / moutarde et épices pas avant 7 mois.
- × A l'occasion de la fête estivale, le 24 juin, tous les parents sont invités. Un goûter est organisé pour 80 convives, où nous proposerons :
 - Barbes à papa (réalisées par Monsieur Gravet)
 - Crêpes
 - Jus de fruits
 - Un atelier brochette de fruits
- × Un cocktail d'information pour les parents aura lieu à la rentrée : le mardi 20 septembre. A cette occasion, nous présenterons la cuisine et apporterons des précisions aux familles sur la diversification alimentaire des enfants. Monsieur Gravet à envoyé à Madame COINCHELIN le courrier type des invitations.

Pour les grands

- × La salade de pâtes froide à été très appréciée.
- × Le milk shake (glace vanille et banane) à été moins apprécié que par les moyens. Nous proposons de les faire avec des fruits rouges.
- × Plats peu appréciés : l'agneau, le roulé à la fraise et le pain d'épice.
- × Suggestion : roulé au chocolat
- × Les pâtes à la bolognaises ont été très appréciées

Pour les moyens

- × Le milk shake à la glace vanille et banane à été très apprécié.
- × Plats peu appréciés : les poireaux.

Validation des menus

Période de menus validée : du 04 juillet au 04 septembre 2016
Fermeture estivale : du 03 août soir au 22 août 2016 inclus.

Dans votre restaurant

FRUITS ET LEGUMES DU MOIS

Juillet : framboise & concombres
Août : melon & betteraves rouges

Vos prochaines commissions restauration :

Le lundi 29 août 2016 à 14h

Merci à tous pour votre participation