

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 21 octobre 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 18 octobre 2016 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
- ✓ Louise, stagiaire,
- ✓ Adeline, membre du personnel, groupe des bébés.

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 18 octobre 2016

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les repas sont appréciés des grands et des petits.
- × Concernant les bébés, nous veillerons à intégrer au menu d'autres variétés de purée comme l'artichaut, l'asperge, le céleri, la betterave, la blette. Afin d'intégrer d'autres féculents que la pomme de terre, nous proposerons également à ces enfants des petites pâtes alphabet ou étoile dans un premier temps (en petite quantité, en plus de la purée de pomme de terre habituelle), puis du riz, de la semoule dans un second temps.
- × L'enfant souffrant de problèmes de régurgitation consomme aujourd'hui facilement les purées de légumes et les compotes servies à la crèche.
- × Les deux éléments fournis au goûter n'étant pas toujours suffisant en terme d'apport pour certains enfants, du pain sera proposé systématiquement au goûter, celui-ci étant fourni par la crèche.
Nous faisons apparaitre sur les prochains menus une mention le précisant sur les menus.
- × Privilégier les petits suisse au dessert plutôt qu'au goûter.
- × Proposer en alterance pour les bébés au dessert les compotes et les laitages.
- × Dans le groupe des grands, un seul enfant mange encore mixé.
- × La tarte à la mirabelle n'est pas du goût des enfants.
- × Concernant les fruits frais, les kiwis ne sont pas très appréciés, ainsi que les prunes. Le raisin l'est davantage ainsi que les poires.
- × Pour permettre de laisser le choix aux enfants, les fruits seront à l'avenir et dans la mesure du possible proposés en corbeille.
- × Les soupes étant fortement appréciés, nous continuons de les proposer en entrée au minimum deux fois par semaine.
- × L'omelette nature n'est pas appréciée, nous verrons à l'agrémenter de crème, emmental râpé, fines herbes dans les prochains menus.
- × La viande est de qualité mais parfois trop grasse, surtout le porc et l'agneau. Nous ferons un rappel à notre fournisseur de viande fraîche à ce sujet.
- × Deux enfants refusent systématiquement le fromage au goûter, nous continuons cependant d'en proposer.

- × Dans le cadre du travail sur l'autonomie des enfants accueillis sur la structure, la mise de la table par les enfants est à l'étude.
- × L'équipe de cuisine rencontre des difficultés à visualiser les quantités de féculents secs (pâtes, riz, semoule...) à mettre en œuvre pour un service. Pour rappel 120g de féculents cuits dans l'assiette représentent 40g de produits bruts (le diviseur est de 3).
- × Le 5 octobre, dans le cadre de notre partenariat, Chantal et Françoise ont participé à une journée de formation ayant pour thème « les bonnes pratiques d'hygiène module 1 ». Le retour est très positif, cette journée de travail a été un bon moment d'échange et de révision.
- × Afin de continuer à proposer aux enfants des repas de qualité dans le respect de la réglementation, un investissement en matériel de cuisine est à prévoir, à savoir :
 - une étuve de maintien en température (un devis chiffré a déjà été transmis)
 - une cellule de refroidissement
 - Du petit matériel de cuisine (une grille supplémentaire pour le four, une plaque à pâtisserie, des moules en silicone (moules à muffins, moules à cake, moules à madeleine...))
- × La structure sera fermée le mercredi 23 novembre (réunion pédagogique) et pour les congés de fin d'année du 19 décembre au 2 janvier 2017. Réouverture de la structure le mardi 3 janvier 2016.

Validation des menus

Période de menus validée : du 31 octobre au 16 décembre 2016

Dans votre restaurant

Evenementiel



Repas de Noël le 13 décembre, le menu sera défini ultérieurement

FRUITS ET LEGUMES DU MOIS

Novembre sur le thème du Canada et des Etats unis : le sirop d'érable & le pamplemousse, le cheesecake.

Décembre sur le thème des traditions culinaires de Noël

Vos prochaines commissions restauration :

Le jeudi 8 décembre 2016 à 14h

Merci à tous pour votre participation