

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 27 janvier 2017

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 26 janvier qui s'est déroulée en présence de :

Pour la Structure multi-accueil de Boves :

- ✓ Madame COINCHELIN, directrice
- ✓ Françoise et Chantal, cuisinières

Pour API Restauration :

- ✓ Mademoiselle CHARPENTIER, diététicienne
Excusé : 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 26 janvier 2017

Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les enfants apprécient les plats de Chantal et Françoise.
- × Il est rappelé que les quantités servies correspondent aux grammages conseillés dans la Recommandation Nutrition. Comme convenu lors de la dernière commission, en accompagnement, nous abondons ces grammages : 100 g de légume et 100 g de féculent au lieu de 60 g de chaque.
- × Des ateliers culinaires (pâtisserie) sont mis en place chaque semaine, le lundi ou le mercredi. Nous intégrons les pâtisseries proposées par l'équipe dans les menus pendant la commission.
- × Certaines enfants consomment encore des petits pots industriels sur la crèche. Mme Coinchelin fera un point avec l'équipe sur les cas (exceptionnels) dans lesquels on peut les proposer. Les petits pots sont à consommer dans les 48h après ouverture (consigne fournisseur).
- × Pour Aliya, 1 an, le porc pourra être remplacé par un fromage frais (type kiri, vache qui rit) intégré dans son plat chaud. Les parents sont informés que ces jours-là, ils peuvent donner l'apport protidique le soir.
- × L'introduction des fruits rouges (dont la fraise) n'est pas nécessairement à retarder pour les bébés. Ils peuvent être introduits en même temps que les autres fruits. Cuits, à partir de 4-6 mois et crus, bien murs, écrasées aux alentours d'un an.
- × Melle Charpentier rappelle que le sucre dans les laitages n'est pas recommandé. Il entraîne chez les bébés une habitude du goût sucré et donc une difficulté, après, à consommer des produits nature.
- × La diversification alimentaire peut commencer par un légume ou un fruit, selon le choix des parents. Il est intéressant de proposer 2 à 3 fois le même produit avant d'en introduire un autre afin d'habituer le bébé au nouveau goût et pour détecter une éventuelle allergie. Les parents ayant les menus à disposition, il est préférable qu'ils introduisent les aliments à la maison avant que leur enfant en mange à la crèche.
- × La purée de pommes de terre seule n'est pas de bonne qualité : les pommes de terre utilisées (cuites sous vide) donne une texture élastique. Nous en proposerons qu'en association avec des légumes.
- × Les mikado ont beaucoup plu aux enfants.

Validation des menus

Période de menus validée : du 27 février au 28 avril 2017

Dans votre restaurant

EVENEMENTIEL

- × Le 28 février : mardi-gras
- × Le 21 mars : **2^{ème} rencontre du goût « La saison des chefs »**. Des chefs API vont cuisiner avec des chefs du traditionnel pour élaborer un menu sur le thème de la Picardie. Ils partageront ensuite leurs recettes avec l'ensemble des équipes de cuisine.



A L'HONNEUR

Mars : la Chine et l'Amérique latine
Avril : le Canada et les îles

Pour les prochains menus :
Mai : le Sénégal et les pays des îles
Juin : le Mexique (fajitas, guacamole) et les pays des îles
Juillet-Août : l'Australie et l'Espagne

Vos prochaines commissions restauration :

Le 23 mars 2017 à 14h

Merci à tous pour votre participation

CUISINIER RESPONSABLE

