

**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 29 janvier 2016

Réf : 3254-AT-SG/MS/MC

Compte-rendu à envoyer par courriel à l'adresse suivante : [bovesmultiaccueil@gmail.com](mailto:bovesmultiaccueil@gmail.com)

Madame,

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu de la commission restauration du 28 janvier 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
- ✓ Adeline, auxiliaire de puériculture chez les moyens
- ✓ 2 élèves stagiaires sur la crèche

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 28 janvier 2016

## Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

- × Les repas sont appréciés.
- × Une des cuisinières ira en journée découverte sur la cuisine de la crèche d'Ailly sur Noye pour échanger sur les pratiques avec Laurence Fontaine, cuisinière.
- × Le jus de litchis proposé pour le mois du litchi a plu aux enfants. Par contre, le fruit en lui-même n'a pas fait l'unanimité.
- × Les fonds d'artichauts sont souvent durs, même après un temps de cuisson suffisant. Nous n'en proposerons plus, ni aux grands ni aux petits.
- × Les chocolats de Noël offerts par API ont plu aux enfants.
- × Le tableau de diversification API ainsi que les grammages recommandés sont redonnés à Mme Coinchelin.

### Pour les grands

- × Il est rappelé que tous les enfants du groupe des grands mangent en morceaux.
- × Le lait nature étant peu apprécié, nous le proposerons au chocolat ou au miel (pour les plus d'un an).
- × La chiffonnade de salade est peu consommée. Nous essayerons de modifier l'assaisonnement en utilisant du vinaigre balsamique, moins acide.
- × Afin de varier les céréales, nous proposerons la prochaine fois des céréales chocolatées type cocopops®.
- × Les dattes n'ont pas plu aux enfants : nous en servirons à nouveau mais plutôt dans une sauce.
- × Plats peu appréciés : le chou vert braisé (mêlé à des carottes), les lentilles, la salade d'endives, la cannelle dans le crumble.

### Pour les moyens

- × Les moyens ont désormais une entrée. Elle est souvent bien consommée. Certaines sont peu appréciées (asperges) car inconnues ; nous en proposerons à nouveau dans les prochains menus.
- × Ils sont plutôt curieux et goûtent tous les plats.
- × Ils apprécient le potage.

*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](http://www.api-restauration.com)*

- × Les lentilles ont plu également.

#### Pour les petits

- × Pour les petits, nous précisons que les parents qui souhaitent que leur bébé aient des laitages au lait infantile peuvent en apporter. Pour rappel, il est recommandé de continuer à donner au moins 500ml de lait (infantile ou maternel) par jour jusque 1 an.
- × Un enfant commence la diversification à la maison. Les parents souhaitant donner directement des petits morceaux : la diversification se fait uniquement à la maison ; du lait est donné à la crèche le midi.

### Validation des menus

Période de menus validée : du 29 février au 29 avril 2016

Suggestions de pâtisserie pour les prochains menus : cookies, brownies, tarte aux fruits, tiramisu.

### Dans votre restaurant

#### **EVENEMENTIEL**

Le 16 mars : M.Gravet prêtera une fontaine à chocolat pour la journée pédagogique

Le 25 mars : Repas de Pâques  
Des chocolats seront offerts par la société API.



#### **FRUITS ET LEGUMES DU MOIS**

En mars : le brocoli et l'orange  
En avril : le radis et la banane

### Vos prochaines commissions restauration :

Le 7 avril 2016 à 14h

**Merci à tous pour votre participation**