

Mions, le 18 mars 2016

COMPTÉ-RENDU	
COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 07-03-16	
Destinataire(s) :	<p>@ Florence GUICHARD-TETARD, Adjointe en charge de la jeunesse et de la politique scolaire</p> <p>@ Jessica FIORINI, Conseillère municipale déléguée à la jeunesse</p> <p>Mmes les directrices d'écoles : NUNNINGER (Sibuet mat), GRECO Fabienne (Pasteur mat), FELIX NAIX (Pasteur élem), CIROVIC, ZULIANI (Fumeux mat), GRECO Maryline (Joliot mat), et COULOMB (Joliot élem)</p> <p>M. BUEE, Directeur Sibuet élémentaire</p> <p>@ Cécile MOSA, Agissons pour nos enfants Sibuet</p> <p>@ Séverine NONY, FCPE Germain Fumeux</p> <p>@ Caroline LEMAIRE, FCPE Pasteur</p> <p>☒ Véronique LEBRE, responsable office Sibuet maternelle</p> <p>☒ Eloise ECHALLIER, responsable office Pasteur</p> <p>☒ Nadia LAKEHAL, responsable office Sibuet élémentaire</p> <p>☒ Maria CAMARATA, responsable office Joliot-Curie</p> <p>☒ Emilie MONTOYA, responsable office Fumeux</p> <p>@ Jean-Jacques GUILLEMAUD, chef de production cuisine centrale</p>
Copie(s) :	<p>Nathalie BES, coordinatrice service scolaire</p> <p>Esther JABOULEY, Directrice service scolaire</p>

Lieu : Restaurant municipal CATEM

Date et heure : Lundi 7 mars à 18h

Présents : Guillaume SERRET (**responsable restauration**), Jean-Jacques GUILLEMAUD (**Chef de production**), CAMARATA Marie (**responsable office Joliot-Curie**), MONTOYA Emilie (**responsable office Fumeux**), LEBRE Véronique (**Responsable office sibuet maternelle**), ECHALLIER Eloise (**responsable office Pasteur**), Jean-Paul PAGE (**Ecole Sibuet**), Eric CHAPUIS (**Parent d'élève**), Nathalie DELOME GUINAMAND (**FCPE Fumeux**)

Présentation brève du rapport d'activité 2015 de la restauration municipale

- ✓ Baisse de la fréquentation des restaurants scolaire de l'ordre de **10 %** par rapport à 2014
- ✓ **728** repas livrés quotidiennement en moyenne dans les écoles maternelles et primaires
- ✓ **9,2 %** de produits BIO contre 1,2 % en 2013
- ✓ **18 %** de produits locaux (produits ou récoltés en Rhone Alpes Auvergne)
- ✓ Réduction du volume de déchets générés par repas de l'ordre de **20 %** par rapport à 2014

Informations allergènes

Suite à l'application d'une nouvelle réglementation européenne, la liste des allergènes présents dans les menus de la restauration scolaire est désormais consultable (sur le site internet de la ville ainsi que sur le portail famille).

A quoi sert cette nouvelle information ? en indiquant de façon claire et lisible les allergènes présents dans ses menus, la Ville informera en toute transparence les parents dont les enfants souffrent d'une allergie alimentaire.

Que faire en cas d'allergie alimentaire ?

1- Consulter le médecin traitant ou un allergologue qui évaluera l'allergie et si besoin la mise en place d'un traitement.

2- Contacter le directeur de l'école et le service scolaire de la Ville, responsable de la restauration scolaire pour envisager si besoin la mise en place d'un P.A.I (Protocole d'Accueil Individualisé) : au regard des risques d'une éventuelle absorption d'un ou plusieurs allergènes, la fourniture du panier repas complet peut être demandé aux parents. L'accueil de l'enfant durant le temps de pause méridienne est alors facturé entre 1,75 € et 2,25 €.

Questions – Remarques - Suggestions

Les responsables de restaurants scolaires proposent de remplacer les verres pour les maternelles par des verres en polycarbonates de couleur.

Les parents d'élèves sollicitent à nouveau la possibilité de venir observer le temps de repas dans les restaurants scolaires.

Pour la prochaine commission menu, les parents d'élèves souhaiteraient avoir un descriptif de la répartition des différents coûts d'un repas.

Validation des menus

Les menus sont validés jusqu'au 29 avril.

Prochaine commission le lundi 6 juin