

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS ECOLES VIRELADE DU 19/06/2019

Etaients présents :

Monsieur FAUBET, Maire
Monsieur RAPET, adjoint
Madame BRAU, adjointe
Madame GALEY Audrey, Directrice ALSH
Agent des écoles.
2 enfants de CM1 et CM2
Armelle SIVADIER, Diététicienne.
Sonia GAZZIERO, Adjointe de direction UCP

1. Qualité prestation

Prestation très appréciée en scolaire et en ALSH
Pas de retours de la part des parents d'élèves

2. Plats non appréciés :

- Rôti de dinde (un peu sec)

3. Points positifs :

- Les Churros (en amuse-bouche)
- Les rillettes de canard
- L'omelette sauce Basquaise
- Bœuf Charolais très bon
- Carottes très fondantes
- Jambon blanc / Coquillettes
- Volaille façon Kebab
- Beignet de courgettes

4. Livraison :

RAS.

5. Autre :

Nous avons présenté la carte des approvisionnements locaux mise à jour.

Nous avons présenté le nouveau petit journal de la commission des menus de septembre et octobre 2019 dans lequel nous pouvons voir en détail les différentes animations :

Les pas pareilles

- **Septembre** : Gâteau amande chocolat et framboise, dessert composé de poudre d'amande, de chocolat noir, de farine de blé, de framboise, de levure chimique, de margarine, d'œuf et de sucre.
- **Octobre** : Riz et lentilles à l'indienne, plat à base de brunoise de légumes, de lentilles, de margarine, de mélange d'épices tandoori, de riz et de sel.

Recettes à ne pas manquer

- **Fromage blanc façon tatin**, dessert composé de fromage blanc, de pomme Granny, de caramel et de sucre.
- **Courmentier de poisson**, plat complet à base de bouillon de légumes, de courgettes, de lait ½ écrémé, de margarine, d'oignons, de pomme de terre, de poisson blanc et de sel.

Les amuses bouches

- **Septembre** : Purée pomme figue
- **Octobre** : Bouchée de légumes (chou-fleur)

A l'écoute de ma planète le 19 septembre :

- **Couscous aux légumes et boulettes de sarrasin**, couscous végétarien composé d'ail, carottes ,céleri, courgette, navet, oignon, tomate, 4 épices, semoule et boulettes de sarrasin.

Du fromage à tous les étages du 7 au 11 octobre :

- **Coquitiflette**, plat à base d'ail haché, de crème liquide légère de fromage à tartiflette, de dés de jambon, de pâtes coquillettes, de poivre et de sel.
- **Gratin de brocolis et choux-fleurs**, plat composé de brocolis, de choux-fleurs, de mozzarella, cheddar et de sauce béchamel.
- **Pommes de terre chèvre et miel**, plat composé d'ail haché, de lait de chèvre, de crème liquide légère, d'huile de tournesol, de lait ½ écrémé, de miel liquide, d'oignon et de pommes de terre en lamelle.
- **Tarte au 3 fromages**, plat composé de crème liquide légère, de fond de tarte brisé, fromage blanc, lait ½ écrémé, mozzarella, cheddar, d'œuf et de poivre.

Nous avons proposé en fin de séance la dégustation d'un cake au chocolat maison. Dégustation appréciée par les participants.

Prochaine commission des menus le mercredi 9 octobre 2019 à 16h00.