Compte rendu de la commission de restauration

Restaurant scolaire de Chambly

06/10/2026 à 18h

1 Retour sur la période écoulée

Bilan très positif sur la période : satisfaction générale quant à la qualité des menus. Excellente collaboration avec le chef gérant et communication particulièrement fluide.

2 Bilan de la periode : Dans l'assiette



Qualité gustative		**Températures de service**	
Quantités		**Approvisionnement**	
Variété		**Saisonnalité**	

😀 Recettes appréciées :	- - -
😕 Recettes peu appréciées :	- Fenouil - Lasagne égréné de pois : trop liquide -
Envies pour les prochains menus :	- - -

3 Points abordés et actions à mettre en place

	Observations	Actions à mettre en place :	Par qui :	Délai :
Nutrition	- Demande d'une rotation des jours de programmation du goûter festif	- Planification d'une alternance systématique des jours de goûters festifs dès les prochains cycles de menus.	Diététicien(ne) Api Chef(fe) gérant(e)	Dès le prochain cycle de menus
Communication	- Demande de mise en place d'une enquête de satisfaction ludique auprès des enfants	- Élaboration concertée d'un questionnaire de satisfaction ludique et adapté, en lien avec les directrices de l'animation.	Chef(fe) gérant(e) Chef(fe) de secteur	/
Nutrition	- Demande de précisions des familles concernant la consommation de charcuterie et de fromages au lait cru pour les enfants	- Précisions réglementaires et sanitaires (ANSES, DGAL) : • Fromage au lait cru : Conformément aux recommandations de l'ANSES et du ministère de l'Agriculture, aucun fromage au lait cru n'est proposé aux enfants de moins de 5 ans en restauration scolaire. • Charcuterie : Aucune contre-indication sanitaire (DGAL). Conformément à l'avis de l'ANSES (30 juin 2020) relatif aux repères alimentaires des 3-17 ans, la charcuterie est proposée en quantité et fréquence limitées, dans le strict respect de l'équilibre nutritionnel.	Diététicien(ne) Api	/

4 On vous informe

ACHATS DURABLES : % en volume d'achats

Pour la période du ... au ... 2026

Produits de Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) : 21 %

Produits d'ancrage territorial : 13 %

Produits Bio : 8 %

5 Prochaine période de menus



Validation des menus :	**Du 02 novembre au 18 décembre 2026**
Evènements à venir :	**- 26 novembre : menu à thème vigneron** **- 30 novembre : journée labellisée**

Merci à tous pour votre participation

Fin de réunion : 19h15

Nous nous retrouverons le : 08/12/2026 *en présentiel*