



Commission repas D.A.Re

Mercredi 6 décembre 2023

Présents	
<u>Jeunes du D.A.Re</u>	<u>Plus de 16 ans</u> : Lola D., Juliette M.A., Issa A, Hadrien B.R, Lucie P. <u>12-15 ans</u> : Mathéo G, Lucile A.
<u>Professionnels du D.A.Re</u>	<u>Educateurs</u> : Stéphanie BARBE, David DESGROUAS, Murielle CARVILLE, Marie SEGALEN. <u>Infirmière</u> : Barbara MIGNY <u>Cuisinier</u> (remplaçant coordinateur de cuisine) : Jean-Baptiste OLIVIER <u>Responsable de plateforme</u> : Jennifer BEAUVAIS <u>Directrice adjointe</u> : Cindy HELARY
<u>Représentante Transgourmet</u>	Mme AUBERT

1/ Présentation de chacun

Chaque personne se présente et dit pourquoi il est à la commission repas.

2/ Equipe de cuisine

La direction et l'équipe de cuisine reconnaissent qu'il y a eu des oublis, des répétitions dans les plats servis, des repas servis alors qu'ils étaient décommandés (internats). Les veilleurs n'ont parfois pas eu de paniers repas.

L'équipe en cuisine a pu connaître des changements en raison des arrêts maladies ou absences du personnel. Jean Baptiste OLIVIER assure le remplacement du coordinateur de cuisine.

Désormais, à Massena (site de Caen), les jeunes mangent la même chose qu'à Fleury, il n'y a plus de décalage dans la production pour éviter la répétition des plats.

3/ Information sur les menus

Les menus sont faits sur 6 semaines par Transgourmet. Le D.A.Re peut demander des ajustements (ajustement dès 8-01-24). Présentation des ajustements portés sur le cycle :

- Les légumes de saison sont privilégiés
- Double garniture (féculents/légumes)
- 2 potages par semaine
- 1 pâtisserie ou 1 dessert différent par semaine
- Plus de variété des laitages (dont 2 laitages bio par semaine)
Yaourt non sucré, à sucrer si la personne le souhaite (sucrier acheté, pas de dosette)
- 1 plat végétarien par semaine (midi et soir)
- Passage de la viande UE (Union Européenne) à la viande française
- Alternance des viandes chaque semaine (veau, poulet, porc...)
- Une variété en plus de poisson (type saumon)
- 1 plat bio ou label tous les 15 jours

4/ Communication avec la cuisine

Un support écrit pour faire le point sur les repas a été mis en place sur le groupe 1 d'internat. A partager avec le groupe 2 d'internat.

Pour les internats, la feuille de commande de la semaine est à remettre le vendredi pour que ça soit déposé sur les internats le lundi.

Mise en place d'un panneau d'affichage à l'entrée du self (menus, horaires de passage...).

5/ Echanges et propositions

- Mettre le pain en fin de chaîne ou dans le self afin que l'on prenne le pain dont on a besoin. 2 tranches par personne max.
- Le temps de passage au self est parfois long. Comment améliorer ?
Idée de préparer quelques assiettes à l'avance tout en veillant au maintien nécessaire en température.
- Favoriser le plus souvent possible que les aliments ne soient pas mélangés (féculents/légumes). Révision des menus dans ce sens.
- Pour les entrées, il y a deux choix, éviter sur un choix de mélanger les aliments.
- Pour les desserts, essayer d'avoir une pâtisserie ou un dessert « fantaisie » (riz au lait etc...) par semaine. En raison de l'heure de passage, souvent, il ne reste pas de desserts « fantaisie » pour les + 16 ans.
- Demande à varier les plats végétariens.
- Corbeille de fruits appréciée sur les internats.

Les mots des jeunes :

« ça va ».

« Il n'y a pas assez pour tout le monde à Massena. »

« Parfois, la viande est dure, difficile à mastiquer pour les plus petits. »

« Les jeunes qui ont des appareils dentaires ont des difficultés pour mâcher. »

Mme AUBERT propose de changer la viande du pot au feu afin qu'elle soit plus tendre.

« Serait-il possible d'enlever les repas dégoûtants et de mettre des repas qui nous conviennent. (pâtes aux légumes, lasagnes aux légumes...). »

6/ Communication des repas à thème 2024

Sem du 8 janvier : Epiphanie

23 janvier : Journée du Canada

8 février : Nouvel An chinois

12 mars : Journée du Royaume Uni

2 avril : Journée de la Suisse

14 mai : Journée du Brésil

20 juin : Journée du Liban

18 juillet : Journée de la Grèce (voir si on va maintenir sur cette date estivale)

12 sept : Journée de la Réunion

Octobre : Semaine du goût (à organiser)

14 novembre : Journée de la Belgique

2 grands posters seront fournis par Transgourmet (1 pour Fleury et 1 pour Caen).

Les différents thèmes (déco.) peuvent être préparés par les plateformes pour le site de Caen & Fleury pour aussi valoriser les jeunes, encourager la découverte de ces pays et développer autrement la créativité de chacun.