



### Membres de la commission menus :

#### POUR BAYARD:

M. ROLLAND, Attaché de gestion  
Mme FATHY Fouzia, Responsable cuisine  
Mme CAILLOCE Anna-Maria, Membre de l'APEL

#### POUR API :

Mme MARIOT Tiffany, Diététicienne remplaçante  
M. LAURENT Jérôme, directeur régional  
M. CARREAU Jean-Luc, directeur de cuisine centrale de Varces



### Dans l'assiette



Purée de courgette/poisson du vendredi



Potatoes pas assez cuites, poisson trop sec



### Bilan et actions à mettre en place

#### OBSERVATIONS

#### ACTIONS À METTRE EN PLACE

Les élèves sont satisfaits de la qualité des repas.

L'animation pain a été très appréciée par les élèves.

Le 6 mai, les légumes de ratatouille étaient trop cuits et manquaient d'assaisonnement.

Nous allons faire le point en cuisine

Les Hamburgers ont été appréciés par les élèves. Les maternelles ont eu plus de mal à les manger.

Pour les maternelles nous allons privilégier les nuggets pour l'année prochaine.

Les crozets sont secs.

Ils seront à présent sous forme de gratin avec de la béchamel.

Les pommes noisettes sont sèches.

Nous allons essayer de les pré-cuire pour qu'elles arrivent davantage dorées ou les remplacer par des pommes Dauphines.

Des morceaux blancs ont été retrouvés dans le hachi parmentier.

Cela est dû au roux qui a été utilisé. Ce produit sera mieux utilisé et nous serons davantage vigilants.



## Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Il y avait de la muscade dans la purée de pommes de terre, elle n'a pas été très appréciée.	Nous allons éviter de mettre de la muscade.
Le nouveau chef de cuisine a décidé de changer <ul style="list-style-type: none"><li>- le mode de cuisson des poissons, qui seront cuits en basse-température,</li><li>- le mode de liaison des sauces</li></ul>	
En majorité, il manque la "patte du cuisinier" sur les plats.	La cuisine de Varces a été allégée d'un certain nombre de repas afin de retrouver un certain niveau de qualité. De plus, le chef de la cuisine de Varces ayant changé, cela est pris en compte.



## Menus validés

Validation des menus: Du 3 septembre au 20 octobre 2019



## Événementiel

LES CHRONIQUES CULINAIRES/ LES REPAS À THÈMES

*Les rencontres du goût du 7 au 11 octobre*



*Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
lundi 30 septembre 2019 à 14h30*

api