

Commission Restauration

25 novembre 2025



1. Bureau 2025

Président :

Guillaume Bodenez (Maire de Dirinon)

Vices-Présidentes :

Nadège Werey (élue de Logonna-Daoulas)

Nelly Tonnard (élue de Daoulas)



2. Le Sivuric en général

PERSONNEL : Formation collective aux nouvelles méthodes de préparation repas (repas végétariens). *Elaboration de nouvelles idées recettes par les cuisiniers pendant les vacances pour les mettre aux menus.*

COMMUNICATION entre agents (offices et Sivuric) :

Mise en place d'un second temps d'échange entre les agents des offices et du Sivuric fin Avril.

Les commissions menus et restauration ont lieu à échéances régulières et les partenaires (parents élus, agents des offices) y participent avec plaisir (remarques, suggestions, critiques constructives, échanges intéressants).

Maintien de document de présentation pour les réunions et commissions (permet une transmission plus claire et efficace des informations).

3. Point financier de la structure

- Pas d'augmentation des tarifs repas cantines en septembre 2025.
- Pas d'augmentation de la participation financière des communes en janvier 2025.
- Développement des prestations auprès des communes adhérentes (carte traiteur, repas des aînés, livraison de buffet...). Déjà testées et approuvées par Logonna et Dirinon.
- Recherche active de nouveaux offices (livraison dans des offices satellites de façon occasionnelle, cet été nous avons eu les ALSH de Landerneau et en Octobre et début Novembre l'école de Hanvec
- Bilan financier de la structure stable et rassurant.

3 bis : Ma cantine à 1 euro

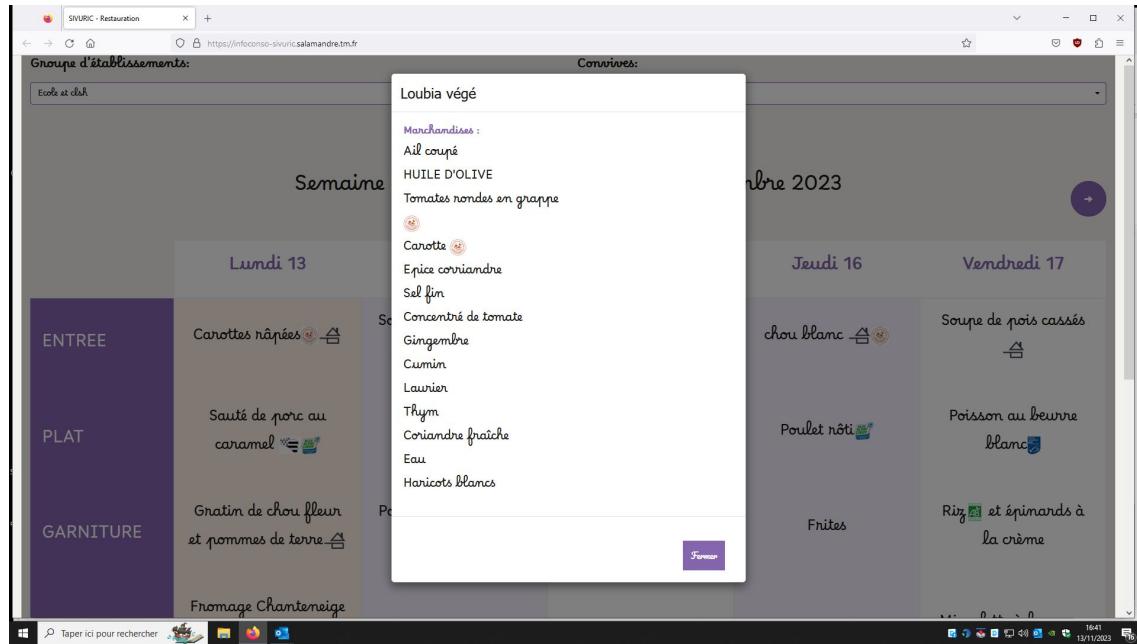
Date mise en place : 1er Mars 2025

nombre de repas ou famille concernées :

entre 100 et 120 repas par jour pour 131 Familles

Date de fin du dispositif : 31 décembre 2027

4. “module web”



Mars 2024 :

- mise en ligne des menus avec accès aux éléments le composant et la liste des allergènes.
- publication régulière des denrées brutes et des plats réalisés.

Prochaine étape :

- quantifier la valeur nutritionnelle des plats et les rendre accessibles de tous.

5. Les commissions menus

Objectifs :

1. Inclure les parents d'élèves et les agents des offices afin d'avoir une vision plus large des repas proposés et obtenir des suggestions pour modifications des repas. Fait depuis la rentrée dernière de façon systématique et cela fonctionne bien.
2. Montrer aux différents acteurs la complexité de satisfaire tous les usagers en respectant les obligations légales d'une restauration collective.
3. Organiser une commission par période pour établir les menus de la période suivante.

Ce rendez vous périodique fonctionne très bien et est maintenu.

DEJEUNER SCOLAIRE PREVISIONNEL ADULTE SANS EXCLUSION			
Lundi 10 Juin 2024	Mardi 11 Juin 2024	Jeudi 13 Juin 2024	Vendredi 14 Juin 2024
Salade mexicaine Sauce boîto végétarienne Torsades bio Emmental rapé Fruit	Taboulé oriental EGALIM Poisson au beurre blanc Lentilles cuites Flan nappe au caramel Fruit	Salade crétoise Emince boeuf au paprika Frites Camembert Fruit	Pasteque Rougaïlle saucisses BZH Riz blanc EGALIM Yaourt nature sucré
Lundi 17 Juin 2024	Mardi 18 Juin 2024	Jeudi 20 Juin 2024	Vendredi 21 Juin 2024
Betteraves comme de Goulash de boeuf un bon Gratin dauphinois blanc Creme au chocolat bio	Salade de pâtes et boeuf Cordon bleu de volaille Carottes à la crème emmental à la coupe Fruit	Tomates et mozzarella chili sin carn Riz blanc EGALIM Fruit	Saucisson à l'ail et co Poisson meunière MSC Filet de fenouil et PDT Yaourt aromatisé R.3 au lait
Lundi 24 Juin 2024	Mardi 25 Juin 2024	Jeudi 27 Juin 2024	Vendredi 28 Juin 2024
chou blanc aux raisins Garniture bolognaise Coquille bio semi Emmental rapé petit pot de glace vanille	Melon Tartelette verte curry de poisson de Salade verte plat Gateau aux poires	Salade bulgare Emince de boeuf madras Frites roti Yaourt nature sucré renouvelé	Meuse de canard sa Blanquette de colin Harcots et pommes de terre Tomme à la coupe Fraises de plougastel
Lundi 1 Juillet 2024	Mardi 2 Juillet 2024	Jeudi 4 Juillet 2024	Vendredi 5 Juillet 2024
oleslaw Rougaïlle saucisses BZH Riz blanc EGALIM petits suisses	Salade de pepinettes et comme Nuggets de blé Ratatouille maison riz Crumble aux pommes	Salade de tomates Poulet roti Frites Camembert Fruit	Melon Raviolis boeuf Emmental rapé Gateau au fromage

6.1 Tests qualités dans les offices

- 17 Novembre 2025 par les élèves de Saint URBAIN

Effectifs : 91 (élémentaires)

Au menu :

- Coquillettes en salade/72
- Poulet au curcuma/87
- Purée de butternut/80
- Petits suisses/84

Résultats :

Coquille en salade : 51% ont aimé, 15% ont moyennement aimé, 34% n'ont pas aimé

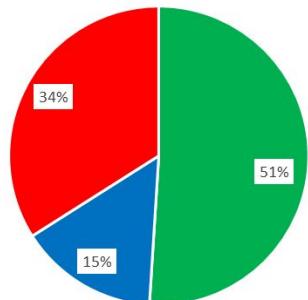
Poulet au curcuma : 80% ont aimé, 15% ont moyennement aimé, 5% n'ont pas aimé

Purée de butternut : 32.5% ont aimé, 32.5% moyennement peu aimé, 35% n'ont pas aimé

Petits suisses : 85% ont aimé, 7% ont moyennement aimé, 8% n'ont pas aimé



Salade de coquillettes

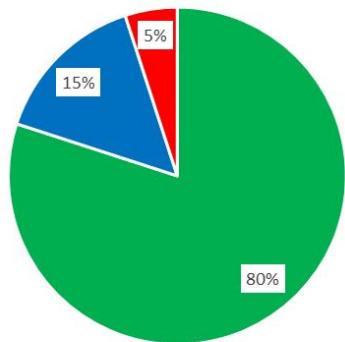


■ Aimé ■ Moyennement aimé ■ Pas aimé

Résultats Plutôt positifs en terme de satisfaction auprès des enfants.

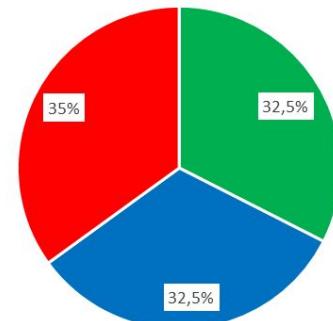
Objectifs : Identifier les insatisfactions et les corriger ou supprimer les recettes non adaptées (en fonction des résultats sur toutes les communes). Ce sujet est régulièrement abordé en commission menus.

Poulet au curcuma



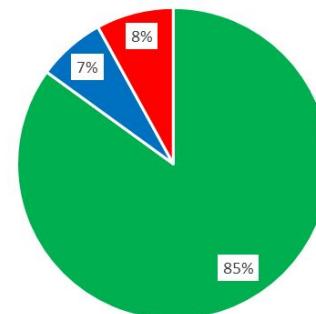
■ Aimé ■ Moyennement aimé ■ Pas aimé

Purée de butternut



■ Aimé ■ Moyennement aimé ■ Pas aimé

Petits suisses



■ Aimé ■ Moyennement aimé ■ Pas aimé

6.2 : Bilan hebdomadaire des repas par les offices

Semaine 48 Ecole :

Observation des menus

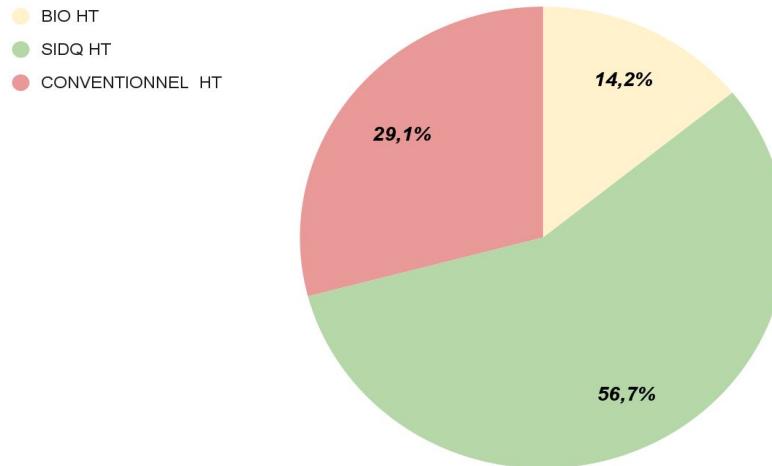
Prénom :

Menus		😊	😊	😢	Du 24 au 28 Novembre 2025	merci de donner la raison si les enfants n'ont pas aimé
L	Betteraves au fromage	green	blue	red		
U	Waterzoï de poisson	green	blue	red		
M	Potée de légumes et PDT	green	blue	red		
D	*	green	blue	red		
I	Fromage blanc sucré	green	blue	red		
M	Potage aux légumes	green	blue	red		
A	Boulettes d'agneau	green	blue	red		
R	Légumes de couscous	green	blue	red		
D	Emmental à la coupe	green	blue	red		
I	Banane	green	blue	red		
M	Œufs durs Mayonnaise	green	blue	red		
E	Croque monsieur <small>Jambon fromage</small>	green	blue	red		
R	Salade verte	green	blue	red		
C	*	green	blue	red		
REDI	Compote	green	blue	red		
J	Céleri rémoulade	green	blue	red		
E	Emincé de bœuf	green	blue	red		
U	Frites	green	blue	red		
D	*	green	blue	red		
I	Yaourt nature	green	blue	red		
T	Potages aux légumes	green	blue	red		
E	Tortillas	green	blue	red		
M	Haricots verts persillés	green	blue	red		
D	Emmental à la coupe	green	blue	red		
R	*	green	blue	red		
REDI	Poire	green	blue	red		

7. Statistiques réelles Egalim

Achats reçus entre le 1er janvier 2025 et 31 Octobre 2025 :

Montant Bio HT	Montant SIQO HT	Montant global HT	Part % Bio	Part % SIQO
35 611.03€	141 816.43€	250 083,59	14.2 %	56.7%



8. Plats faits maison



*du
riz*



*au
Lait*





9. Approvisionnement en légumes frais



Depuis le début de l'année 2025,
nous avons reçu et cuisiné :
● 14 000 kg de fruits et légumes





Salade crétoise



Ingrédients

- ❖ Concombres
- ❖ Tomates
- ❖ Maïs
- ❖ Féta
- ❖ Olives



10. Fournisseurs de denrées alimentaires marchés publics 2024 - 2026

- Produits laitiers bio circuit court : Ferme de Ker Ar Beleg - Tréouergat
- Fromage bio circuit court : La Fromagerie des 3 sources - Motreff
- Surgelés Bio : DS Armorique
- Epicerie Bio : Biocoop
- Fruits et légumes conventionnels et bio : Leroy Muribane
- Viande fraîche boucherie: Morvan
- Viande fraîche porc : So Breizh
- Viande fraîche volaille : Sté Distribution Avicole
- Surgelés : Pomona Passion Froid
- Epicerie : Pro à Pro
- Produits laitiers / charcuterie : Askell - ASLG
- Poisson : Top Atlantique

11. Questions Diverses