Le 27 mai 2025 a eu lieu la commission restauration à l'école Éric Tabarly en présence de :

Mr Charlet (gestionnaire sivuric)

Mr Robert (cuisinier sivuric)

Mme Degallaix (personnel office école)

Mme Silberova (parent d'élève élu)

Mme Gonthier (parent d'élève élu)

Mme kerbiriou (adjointe)

Mr Le Gall (1 er adjoint)

Tout d'abord Mr Charlet présente l'achat de nouveau matériel, une trancheuse, ainsi qu'une Marmite avec mélangeur, ce qui permet de continuer à améliorer la qualité.

La qualité des repas est en constante progression, l'acquisition du nouveau logiciel pour les fiches recettes permet de pouvoir se renouveler et de revoir les fiches techniques si les goûts ne sont pas appréciés auprès des enfants.

Pour cela les tests cantines réalisés dans les différents offices auprès des enfants permettent également de se rendre compte des goûts de chacun.

Pour le service du riz, Mr Robert indique que la cuisson n'est pas toujours évidente en grande quantité.

Les desserts en vrac, notamment le riz au lait, servi en ramequin permet de limiter la quantité de contenants en plastiques, il est demandé s'il serait possible de servir également les crèmes au chocolat en vrac, Mme Degallaix explique que cela dépend du menu du jour car cela demande plus de mise œuvre. Pour cela

Mr Charlet reste vigilant et à l'écoute des agents de l'office pour leur faciliter le travail.

Une réflexion est en cours pour permettre à tous les enfants de prendre où, tout du moins pouvoir goûter aux entrées servies chaque jour. Cela implique également une organisation différente à repenser.

Cordialement.

Mr Le Gall.