

Présents à la réunion du 21/12/2017

Bernard Lepetit, Bernadette Dupas, Sophie Haie, Hélène Gautier (responsable périscolaire), Benoit Favre et son collègue (Harmonie restauration), Annie Beaufreton (Aide cuisinière), Mathieu Letertre (affaire scolaire parent chêne vert), Yannick Proux, Régis Gauthier, Axel Mary et Stéphanie Sécher.

Présentation de la société Armonys Restauration par son responsable

Armonys restauration a été créée il y a 5 ans. Les dirigeants de l'entreprise viennent d'un grand groupe de restauration. Armonys emploie deux salariées à temps plein en cuisine à Saint Herblon.

La mairie a investie dans une parmentière et dans un four à 11 niveaux. Une porte a également été créée dans le restaurant scolaire pour la liaison chaude vers Anetz. En effet tous les plats sont préparés à Saint Herblon avant d'être acheminés vers Anetz.

Les fournisseurs sont locaux (Loire atlantique et Bretagne) avec 80 % de produits frais, 10 % de produits Bio français et 10 % de surgelés (certains légumes et viandes hachées). Il y a deux livraisons par semaine à Saint Herblon.

Les produits laitiers proviennent de la ferme laitière « Mézérac » dans la Brière, les yaourts fermiers sont livrés en gros seau. Ils sont d'excellentes qualité selon les cantinières et ça permet de réduire les déchets.

Les légumes proviennent de « FL 44 ».

La viande est d'origine France certifiée « Label rouge » ou « bleu blanc coeur » (riche en oméga 3 et 6).

La qualité des féculents sont dignes de grandes marques. Le poisson est très frais puisqu'il vient directement de la criée 1 fois par semaine.

Enfin les desserts sont fabriqués sur place (gâteau, semoule, riz...)

Armonys essaie d'associer plusieurs goûts dans les plats pour faire découvrir aux enfants différentes saveurs.

Dans les prochains mois, ils travailleront avec la légumerie d'Ancenis et les produits label d'Ancenis.

Une diététicienne Armonys valide la composition des menus afin d'être en adéquation avec les besoins nutritionnels de l'enfant.

La vie au restaurant scolaire

Concernant nos enfants les maternelles sont placées. S'ils ne sont pas avec un ou une copine à table, il ne faut pas hésiter à demander un changement de place.

Pour le lavage des mains, les maternelles rentrent par la porte du fond côté vestiaire puis passent aux lavabos/toilettes après le chêne vert.

Les grands (le self) se lavent les mains s'ils y pensent, donc nous avons demandé que les règles soient redites régulièrement pour qu'ils puissent y aller surtout pendant les épidémies de gastro et autres.

Côté sécurité, la porte des lavabos/toilettes n'était pas fermée à clé, donc à tout moment un petit pouvait s'échapper ou bien un intrus pouvait très facilement s'introduire dans l'enceinte du restaurant scolaire. Dorénavant la porte sera fermée à clé.

Gaspillage alimentaire : mise en place de pesées (pour info, les années précédentes 50kg/semaine)

Le personnel du restaurant scolaire et périscolaire viendra à la pré-rentrée pour se présenter aux institutrices, et le jour de la rentrée ils viendront se présenter aux élèves sous forme d'assemblée afin de redéfinir les règles, le permis à points... (voir avec la responsable Hélène pour fixer la date).

Petit info concernant le permis à points, l'enfant à 12 points au départ, lorsqu'il redescend à 6 pts les parents reçoivent un courrier avec un rendez-vous programmé avec le personnel afin de faire le point avec l'enfant sur son comportement et si l'enfant n'a plus de points il est convoqué avec ses parents et le Maire pour exclusion de quelques jours.

Dans ton exemple que tu m'a donné Hélène concernant l'élève de CM2, il lui restait bien 6 points contrairement aux zéro point que lui affirmaient ses camarades ! La cantinière l'a rassuré, il n'est donc pas exclus!

Dates à retenir (Il y aura une réunion du copil avant chaque période de vacances scolaires)

22/02/2018 à 19h à la salle de l'Ancre à Anetz

19/04/2018 à 19h au restaurant de Saint Herblon

Stéphanie, Axel et Régis