

Compte rendu de la commission cantine du 24 novembre :

Etaient présents : Véronique Morin, Nathalie Viaud, Véronique Duquerroux, Jean-Marc Livolsi, Karine Barbosa, Brigitte Faideau, Mireille Maspeyrot, David Briand, Bénédicte Bourdereau, Alexandre Hausser

La réunion a commencé par la vérification des menus.

Puis il a été abordé le sujet de l'approvisionnement local grâce à Agrilocal. La semaine du 14 novembre, grâce à Agrilocal, il a été proposé aux enfants une salade coleslaw et un potage avec des légumes de Vicq sur Gartempe et des courges du jardin communal de La Chapelle-Moulière, et du fromage blanc de Blaslay. Avec le surplus, Jean-Marc a également cuisiné une embeurée de chou pour la cantine de Liniers.

Les légumes pourraient être commandés par le biais d'Agrilocal. Nous nous sommes posés la question de commander autre chose en local par exemple revoir pour les fruits aux jardins de La Frolle. Le souci est qu'ils ne veulent pas nous livrer. Lors de la dernière réunion, je devais voir la possibilité qu'un agent ou un élu aille chercher les fruits. Mais je ne l'ai pas fait.

La COOP de Sèvres Anxaumont nous livre la viande et les fruits et légumes. Si nous arrêtons de nous fournir en fruits et légumes, ils ne voudront certainement plus nous livrer la viande. Le tarif de la viande étant élevé (dernièrement 15€/kg de dinde) peut être que la commander par Agrilocal ne sera pas beaucoup plus cher voire équivalent. Valentine Baudry de l'EARL du Lin a proposé le lendemain de la réunion de vendre des steacks de veau de Liniers. Un devis a été demandé.

J'ai abordé le sujet des charcuteries, pour voir si on pourrait enlever ces entrées sans intérêt nutritionnel, soit en les remplaçant par une entrée un peu plus qualitative parfois soit en supprimant l'entrée et en enrichissant le plat principal. Certaines modifications ont été apportées dans les menus. Il est également proposé de mettre des potages de légumes en entrée, sans préciser le légume sur le menu pour pouvoir affiner en fonction des propositions de légumes de saison.

Une partie du miel récolté à Liniers a été distribuée aux écoles pour le goûter. Le miel est proposé en même temps que la confiture. Il faut le noter sur les menus.

Le 1er décembre, l'association Les planteurs de patates de Liniers va faire don de pommes de terres épluchées le matin même par des bénévoles. La purée prévue au menu sera donc réalisée avec ses pommes de terre on ne peut plus locales. Il faut communiquer sur cela auprès des parents.

Nous revenons aussi sur le service des pâtisseries qui sont données dans la main de l'enfant actuellement. Il faudrait des petites assiettes mais elles ne vont pas tenir dans la plonge, il n'y a pas d'espace de stockage et cela constitue un budget important. Il n'y a pas de solution pour l'instant.

Les prochaines commissions cantine auront lieu les mercredis 1er février 2023 et 14 juin 2023 à 18h30 à l'@ du livre à Liniers.