

ATASH-APO

Zone artisanale les Bris
17370 Saint-Trojan les Bains
Téléphone : 05 46 76 14 24
Télécopie : 05 46 76 09 85



apo@atash.fr
Siret : 764 361 453 000 52
Code APE : 8810C

Pour collectivité

Blanchisserie
Ménage
Espaces verts
Restauration

Pour particulier & collectivité

Traiteur
Livraison de repas à domicile

COMPTE RENDU DE COMMISSION DE MENUS : ECOLES & CENTRES DE LOISIRS

Jeudi 02 Mai 2019

SIVOS Beaugeay-Moëze-St Froult	Madame Philippe (Présidente), excusée, Madame Louis (Mairie), Madame Guesnon (Cantine)
Mairie du Château d'Oléron	Madame Feuché (Adjointe à la vie scolaire), Madame Faure (maman)
Maison de l'Enfance	Madame Cazavant (Directrice), Madame Videau (Diététicienne)
ATASH	Monsieur Cléret (Directeur), Monsieur Viaud Alban (Chef de production), Madame Balloteau (Menus)
APO	

REMARQUES FORMULEES

Maison de l'Enfance

Retour sur la période

Un gastronome maximum jeté sur un repas
Beaucoup d'amélioration

Limitier la fréquence

Sauté de porc méditerranéen
Salade (pomme, orange)

Plats à modifier

Cloche de Pâques : revoir la recette

Plats appréciés

08/03 cassoulet
16/04 spaghettis bolognaise
17/04 bouchée à la reine & riz pilaf
18/04 sauté de dinde paprika
19/04 poisson pané & chou-fleur sauté
23/04 hachis parmentier
25/04 poisson beurre citron
26/04 nuggets végétal & carottes vichy

Le Château d'Oléron

Limitier la fréquence

Velouté de tomates // Velouté de champignons
Salade (salade verte, surimi)
Radis & beurre (suggestion : essayer les radis rouges)
Salade (betterave, gouda)
Sauté de dinde & lentilles
Légumes (betterave, chou-fleur sauté, carottes vichy, haricots beurre, épinards, salade verte)
Poulet rôti sauce ketchup

Plats à modifier

Revoir le mûrissage des fruits
05/03 velouté de tomates : trop poivré // purée : quantité trop juste
22/03 gâteau au fromage blanc : trop « bourratif »

Plats appréciés

11/03 cassoulet
14/03 sauté de dinde au paprika
21/03 Lasagnes au poisson

Retour d'une maman

Madame Faure a déjeuné deux fois à la cantine et l'ensemble est positif. Les enfants trouvent que c'est un peu fade pour certains plats.

Sivos

Limitier la fréquence

Chou-fleur

Velouté de champignons

Camembert (maternelle)

21/03 lasagnes au poisson

Plats à modifier

Revoir le mûrissage des fruits

22/03 gâteau au fromage blanc : trop « bourratif »

05/03 velouté de tomates : trop poivré // purée : quantité trop juste

07/03 salade verte : très abimée

14/03 mousse au chocolat : liquide

28/03 bœuf braisé sauce bolognaise : pas assez de sauce

09/04 salade (orange, poire) : pas assez de fruits

Plats de viandes : fades

Saucissons : pour les maternelles, diminuer un peu le grammage (trop copieux)

Plats appréciés

Nuggets végétal

Bouchée à la reine

Cassoulet

01/04 épinards à la crème

04/04 assortiment de saucissons

29/04 galette de légumes

Points particuliers

Demande générale

Salade verte & emmental : mettre l'emmental à part. La recette sera modifiée rapidement.

Invitation aux commissions de menus

Nous vous rappelons que les parents sont les bienvenus à la commission de menus.

L'ensemble des repas est apprécié par les enfants, nous vous remercions pour ces encouragements

Prochaine commission de menus : Jeudi 13 Juin 2019 à 9h30

APO géré par l'A.T.A.S.H. - Association pour le Travail, l'Accueil, les Soins des personnes Handicapées et âgées (Association loi 1901 reconnue d'utilité publique le 9 septembre 1890)
1 Bd Dr Pineau – 17370 – St-TROJAN-les-BAINS

