

# Restaurant scolaire de la ville de Linselles

## Compte rendu de la commission de Restauration du 12/12/25 à 14h00

*Ce compte rendu a été adressé par mail à :*

**POUR LA MAIRIE :**

Mme Ferrant Valérie, référente “le verger”  
 Mme Vanderspaille Marjorie, référente cuisine centrale  
 Mme Lallemand Stéphanie, agent ccas  
 Mme Nonque Alison, responsable restauration  
 Mme D'halluin Pascale,  
 4 enfants délégués de l'école privé

**POUR API :**

Mme Spas Tiphaine, diététicienne  
 M LeDantec Florian, chef de secteur  
 M DELEURY Laurent, chef de cuisine

### Bilan et actions à mettre en place (PAD)

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Cet été, des plats ont été livrés avec une date de péremption dépassée.	C'était une erreur d'étiquetage, les produits étaient bien propres à la consommation. Un rappel a été fait aux équipes de bien vérifier les dates avant la livraison.

### Bilan et actions à mettre en place (scolaire)

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Les enfants souhaiteraient plus de lasagnes, saucisson et des sushis	Pour les lasagnes et le saucisson nous allons voir pour en mettre si l'équilibre alimentaire le permet. Concernant les sushis, nous ne pouvons servir du poisson cru aux enfants pour des raisons sanitaires.
Les enfants trouvent le riz parfois trop salé.	Le sel est maîtrisé dans les préparations. Il se peut que les enfants confondent ce côté “trop salé” avec le goût du riz IGP qui diffère du riz conventionnel.

# Restaurant scolaire de la ville de Linselles

## Compte rendu de la commission de Restauration du 12/12/25 à 14h00

### Bilan et actions à mettre en place (scolaire)

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
Ils souhaitent moins de légumes en entrée et mettre la vinaigrette à part.	Les légumes (surtout les crudités) sont très importants pour notre équilibre alimentaire et nous devons en assurer un minimum sur les menus Il ne faut pas hésiter à transmettre aux animateurs d'inciter les enfants à goûter.  Nous allons remettre à disposition des enfants des entrées avec et sans vinaigrette, au choix pour les enfants.
Des enfants ont retrouvé des cheveux/poils dans les fromages blancs.	Le personnel de cuisine portant des charlotte pendant la production, il est difficile que des cheveux tombent dans le dessert. Cependant les enfants posent souvent des bonnets / gants sur leur plateau; ce qui peut déposer des saletés dans le ramequin.

### Menus validés

Validation des menus du 22 décembre au 13 février.

Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
6 février à 14h00