

Armonys ne peut pas répondre à la demande des kiwis en direct ainsi que les œufs car c'est en trop grosse quantité et les producteurs locaux ne peuvent pas fournir. Il a été fait le choix d'acheter des œufs bios dans la région.

Pour l'objectif 100% volaille fermière, Armonys a toujours des difficultés à en trouver à cause de la grippe aviaire. Beaucoup de poulets sont surgelés et viennent de l'étranger.

Nouveau partenaire local : la ferme de Gineau de Saint-Michel-Chef-Chef.

RPE :

Les représentants de parents d'élèves sont surpris d'apprendre que l'origine des charcuteries ne soit pas notée sur le produit. Mme Villard précise que les fournisseurs n'ont pas d'obligation de la mentionner.

2. Organisation année scolaire 2024-2025

ASPHODELES : 175 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 2 services sur 2 salles de restauration.

Equipe de restauration de 2 agents qui ont pour rôle l'organisation du service des plats, l'entretien du matériel et des locaux.

Equipe d'animation de 4 agents et 1 ATSEM présents sur les salles de restauration pour servir et accompagner les enfants dans l'apprentissage de l'alimentation.

HERMITAGE : 150 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 3 services.

Equipe de restauration de 2 agents.

Equipe d'encadrement du service de 2 animatrices.

AIME CESAIRE : 147 enfants inscrits à l'école.

Nombre de services = 3 services.

Equipe de restauration avec 1 second et 3 agents de restauration.

Equipe d'encadrement du service 3 agents = 1 animatrice et 2 agents de restauration.

ORGANISATION DES SERVICES :

Les enfants peuvent se mettre à table avec qui ils veulent. Seul un problème disciplinaire peut faire qu'on soit amené à séparer des élèves.

DIVERS :

Cette année, la cuisine centrale produira et livrera des repas pour l'école Notre Dame (environ 150 repas).

Un agent de restauration sera mis à disposition par Armonys pour parer à la charge de travail supplémentaire.

La collectivité a reçu le label TERRITOIRE BIO ENGAGÉ pour le taux de produits bios utilisé dans la production des repas et les surfaces agricoles bios. Il a été décerné 2 fourchettes pour la restauration et 1 épis pour les terres agricoles.

Un film sur la cuisine centrale a été réalisé afin de mettre en lumière le travail et les métiers de la restauration. Il sera visible sur le site de la Mairie, sur le bulletin municipal par le biais d'un QR code et lors du Forum des métiers qui se déroulera le vendredi 4 octobre au Pellerin.

Au vu de l'heure tardive, l'analyse des menus pour la rentrée n'a pas été effectué.

Fin de la séance 20H30