



Place de l'Europe
39100 DOLE
Tél. 03.84.79.79.79

Référence
D21/04

Objet
Organisation des Commissions
de Menus

Secrétaire de séance
Cyriel JEANNEAUX

Rapporteur
Nathalie JEANNET

DÉLIBÉRATION

Le seize mars, le Comité Syndical de gestion de la cuisine centrale « La Grande Tablée », s'est réuni à la Salle Edgar Faure, sur la convocation de Madame Nathalie JEANNET, Présidente.

Nombre de délégués en exercice : 20
Nombre de délégués titulaires ou suppléants : 13
Nombre de délégués votants : 13

Date de la convocation : 10 mars 2021
Affiché le :

Délégués titulaires ou suppléants présents :
Nathalie JEANNET, Isabelle MANGIN, Catherine DEMORTIER, Cyriel JEANNEAUX, Frédéric DRAY, Mireille RAUCH, Séverine DEVILLE suppléée par Gérard ROBERT, Olivier DEMANDRE, Chantal TORCK suppléée par Franck DAVID, Alexandre CROT, Chantal TORCK, Justine GRUET et Gwenaëlle TRILLARD

Délégués absents excusés non représentés :
Christine RIOTTE, Séverine CALINON, Patricia ANTOINE, Sylvie DUCUGNON, Céline LABOUROT, Julie BOITET, Clément PERNOT

L'organisation de commissions de menus permet à une cuisine centrale d'échanger régulièrement avec ses différentes catégories de bénéficiaires sur les menus et la qualité des repas. Cette concertation permet de répondre au mieux aux attentes et besoins des usagers.

En ce qui concerne le Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale « La Grande Tablée », il est proposé de mettre à jour l'organisation des 3 commissions de menus correspondant aux 3 catégories principales de bénéficiaires :

- La commission de menus pour les personnes âgées (foyers et repas à domicile)
- La commission de menus pour les scolaires
- La commission de menus pour les collègues

1. Commission de menus pour les personnes âgées :

Il est proposé :

- Qu'elle se réunisse 1 fois par mois et au maximum 12 fois par an,
- Qu'elle se réunisse pour discuter des menus du mois écoulé, présenter les menus du mois suivant et décider de la carte de remplacement (variantes pour chaque composante du menu, au choix des personnes âgées),

- Qu'elle soit convoquée et animée par un élu désigné parmi les délégués du Comité Syndical et qu'elle soit composée des membres suivants, pour chaque commune ou établissement public usagers du service de restauration : un directeur des foyers-logement, un responsable de Repas à domicile, un ou plusieurs représentants des personnes âgées, un représentant des agents servant les repas dans les foyers, un représentant des livreurs des repas à domicile et la Directrice et le Chef de cuisine du Syndicat Mixte.

2. Commission de menus scolaires :

Il est proposé :

- Qu'elle se réunisse 1 fois tous les 2 mois et au maximum 6 fois par an, dans une école d'une collectivité différente à chaque fois,
- Qu'elle se réunisse pour discuter des menus écoulés et présenter les menus à venir.
- Qu'elle soit un moment d'échange sur les attentes de chacun des acteurs de la restauration scolaire et sur les moyens dont dispose le Syndicat Mixte pour y répondre,
- Qu'elle soit convoquée et animée par un élu désigné parmi les délégués du Comité Syndical et qu'elle soit composée des membres suivants, pour la commune ou établissement public usagers du service de restauration : un membre de l'équipe éducative, un agent du restaurant scolaire, le directeur d'ALSH, un animateur, un ou plusieurs représentant en charge de l'organisation des services usagers de la restauration scolaire, un représentant des parents délégués, d'enfants usagers du restaurant scolaire, la Directrice et le chef de cuisine du Syndicat Mixte.

3. Commission de menus collèges :

Il est proposé :

- Qu'elle se réunisse 1 fois tous les semestres et au maximum 2 fois par an,
- Qu'elle se réunisse pour discuter des menus écoulés et présenter les menus à venir.

Qu'elle soit convoquée et animée par un élu désigné parmi les délégués du Comité Syndical et qu'elle soit composée des membres suivants, le directeur, l'intendante et l'agent de restauration de chacun des établissements, la Chef du service Education du département, de collégiens usagers du service de restauration et de la Directrice et du Chef de cuisine du Syndicat Mixte.

Pour siéger à la Commission de menus pour les personnes âgées, La Présidente fait appel aux candidatures

Les candidatures suivantes sont proposées:

- Madame Chantal TORCK en tant que titulaire,
- Madame Patricia ANTOINE en tant que suppléante

Pour siéger à la Commission de menus scolaires, La Présidente fait appel aux candidatures

Les candidatures suivantes sont proposées:

- Monsieur Olivier DEMANDRE en tant que titulaire,
- Madame Catherine DEMORTIER en tant que suppléante

Pour siéger à la Commission de menus collègues, La Présidente fait appel aux candidatures

Les candidatures suivantes sont proposées:

- Madame Christine RIOTTE en tant que titulaire,
- Monsieur Franck DAVID en tant que suppléant

Il est procédé à un vote à bulletins secrets.

Résultat du vote :

Nombre de votants : 13

Nombre de voix : 18

Bulletin blanc ou litigieux (article L65 et 66 du code Electoral) : 0

Suffrage exprimés : 18

Majorité absolue des suffrages exprimés : 10 voix

La liste des candidats proposée obtient 18 voix

Après en avoir délibéré, le comité syndical, à l'unanimité des membres présents et représentés

- **APPROUVE** l'organisation des Commissions de menus telle que présentée ci-dessus,
- **DESIGNE** Madame Chantal TORCK comme membre titulaire de la Commission de menus pour les personnes âgées et Madame Patricia ANTOINE comme membre suppléante de la Commission de menus pour les personnes âgées
- **DESIGNE** Monsieur Olivier DEMANDRE comme membre titulaire de la Commission de menus scolaires et Madame Catherine DEMORTIER comme membre suppléante de la Commission de menus scolaires
- **DESIGNE** Madame Christine RIOTTE comme membre titulaire de la Commission de menus collègues et Monsieur Franck DAVID comme membre suppléant de la Commission de menus collègues

Fait à Dole, le 17 mars 2021

La Présidente

Nathalie JEANNET



Accusé de réception en préfecture
039-200044352-20210331-D21-04-DE
Date de réception préfecture : 31/03/2021