

# Commune de Faches-Thumesnil

## Compte rendu de la commission de Restauration du 02/04/2025 à 9h

@

Ce compte rendu a été adressé par mail à :

**POUR FACHES :**

Mr ROCHE  
Mr BIDOYEN  
Mr DENISOT

**POUR API :**

Mme MANOUVRIER  
Mr BUYSSCHAERT



### Dans l'assiette



Les recettes les plus appréciées :

- Sauce aux épices du 27/02 : très bonne
- Sauté de boeuf façon Carbonade du 03/03 : viande très bonne et peu grasse
- Beignet au chocolat di 04/03 à l'occasion de Mardi Gras
- Cake du chef à la fleur d'oranger du 06/03
- Mention spéciale pour la semaine du 24 au 27 février, très bonne semaine, rien à signaler de particulier.
- De même pour la semaine du 17 au 23 mars.



Les recettes moins appréciées :

- Menu Kebab du 06/02 : apprécié des enfants mais compliqué à mettre en oeuvre
- Lasagnes végétariennes du 07/02 : certaines un peu liquides
- Émincés de poireaux à la béchamel : mitigés
- Lingots du Nord / pommes de terre / sauce tomate : mitigés
- Velouté de brocolis du 11/03
- Les radis du 13/03 (dans le cadre d'un repas à thème "rose")
- Jambalaya de légumes du 24/03 : pas de goût, très fade
- Sauce accompagnant les coquillettes façon Croziflette du 28/03 : trop liquide



## Bilan et actions à mettre en place

### OBSERVATIONS

### ACTIONS À METTRE EN PLACE

Gâteau de Savoie du chef du 28/03 : manque de cuisson sur certains gâteaux et préparation mal mélangée.

Nous faisons remonter ce point à l'équipe de cuisine. Excusez-nous pour le désagrément.

Menu "Rose" peu apprécié par les adultes venus manger sur site : radis & beurre, jambon blanc & purée de pommes de terre/betteraves, compote fraîche du chef pomme fruits rouges.  
Menu jugé simple et sec.

Effectivement, le menu comportait moins de préparations "maison" qu'habituellement entre les radis à croquer et le jambon. Cela est dû au choix de ces produits par rapport au menu à thème "Rose". Il est vrai que nous ne mettons pas systématiquement de la sauce avec un menu jambon/purée. Nous prenons note de ces retours.

Problèmes de quantités à Pasteur et à Bettignies. Néanmoins, les référentes de Kleber et Sand présentes à la commission, n'ont pas ce même retour. Elles constatent à l'inverse du gaspillage alimentaire.

Nous nous basons sur les grammages recommandés en restauration collective qui sont pourtant généreux pour des enfants. Les retours sur ce point n'étant pas unanimes selon les sites de la commune de Faches-Thumesnil, nous pensons qu'il est important de passer sur les 2 sites concernés afin d'analyser la situation et au besoin apporter des conseils auprès des agents pour le service.



## Menus validés

Validation des menus du 21 avril au 4 juillet 2025

### LES REPAS À THÈME



## Événementiel

*Le vendredi 25 avril : Menu de Pâques*

*Le mardi 6 mai : Burger végétarien Party*

*Le jeudi 19 juin : Menu Rouge de plaisir*

*Le vendredi 4 juillet : Menu Fish & Chips*



*Merci de votre participation.  
Nous nous retrouvons le mercredi 18 Juin à 9h au  
restaurant scolaire du collège Jean-Zay.*