

RESTAURATION COLLECTIVE

BILAN 2019/2020



Le service Restauration Collective est chargé de la définition des menus, des achats des matières premières, de la confection, de la livraison et du service des repas dans les différentes écoles, Accueils de Loisirs et de la Maison de la Petite Enfance sous le principe de la liaison froide. Ce sont environ **141 000** repas annuels qui sont fabriqués, dans leur majorité, la veille de la consommation. Ils sont cuisinés de façon traditionnelle puis refroidis, tout cela dans le respect des règlements européens en vigueur et du décret relatif à l'équilibre nutritionnel des repas servis en restauration collective. Occasionnellement, le service Restauration Collective fournit les produits alimentaires ou plateaux repas lors de manifestations municipales. Le service Restauration Collective a également à sa charge les ATSEM (Agent Technique Spécialisé en Ecole Maternelle) et les agents d'entretien des écoles élémentaires ainsi que la gestion des commandes et livraisons du matériel et produits pour l'entretien des bâtiments municipaux.

Composition de l'équipe :

- 1 Directeur de la restauration collective
- 1 assistante administrative
- 1 Cuisine centrale : 8 agents dont 1 agent PEC
- 7 Restaurants scolaires : 13 agents dont 3 agents PEC
- 4 écoles préélémentaires : 12 agents
- 3 écoles élémentaires : 8 agents dont 3 agents PEC

SEPTEMBRE 2019

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	10 177	29 993,20 €	2,95€	3,16 €
MPE	654	2 366,13 €	3,11€	
ADL :	516	1 752,69 €	3,40 €	
Garderie	1 754	1 872,50 €	1,07 €	

Nombre d'enfants non-inscrits à la restauration scolaire : 4

Menu d'automne

Servi le 24 septembre : Salade verte aux lardons et noix
Paupiette de dinde sauce moutarde
Pommes paillason et marron
Tarte à la citrouille

Prestations annexes :

Fourniture de boissons et canapés salés pour la réception concernant le concours des maisons et balcons fleuris le 14 septembre.

Saint Siméon : Samedi matin café et viennoiseries

Samedi midi cocktail d'ouverture

Samedi soir 70 plateaux repas

Dimanche midi 500 plateaux repas

Dimanche midi apéritif Réveil Dévillois

Dimanche après-midi 500 goûters

Dimanche soir buffet froid pour 135 personnes

Fourniture d'un gouter pour les Hortensias dans le cadre de la fête du patrimoine le 13 septembre.

Fourniture de boissons et canapés salés pour la réception de départ à la retraite de Madame Dumalanède.

Fourniture de boissons et biscuits pour un pot organisé au dojo le 28 septembre.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	12 dont 4 résultat non satisfaisant*
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	3

*présence élevée de micro-organismes formant colonies

Audit, par la Direction Départementale de la Protection des populations (DDPP), de la Cuisine Centrale dont le résultat est très satisfaisant niveau le plus élevé. Ces résultats sont visibles sur : www.alim-confiance.gouv.fr

OCTOBRE 2019

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	7 927	20 536,52€	2,59 €	3,05 €
MPE	734	979,18 €	1,33 €	
ADL :	1 483	5 571,84 €	3,76€	
Garderie	1 661	873,00 €	0,53€	

Nombre d'enfants non-inscrits à la restauration scolaire : 0. Après une relance auprès des parents toutes les inscriptions étaient faites en octobre.

Prestations annexes :

Fourniture de goûters dans le cadre de la semaine bleue du 15 au 18 octobre 2019.

Fourniture de repas pour les artistes et techniciens intervenant le 18 octobre au CCV dans le cadre de la semaine bleue.

Fourniture de boissons pour des noces d'or le 19 octobre.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	11 dont 4 résultats non satisfaisants
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	3

NOVEMBRE 2019

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense alimentaire moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	11 284	26 188,93€	2,32 €	3,10 €
MPE	639	2 019,25 €	3,16 €	
ADL :	505	1 829,56€	3,62 €	
Garderie	2 103	584,18 €	0,28 €	

Menu Orange

Servi aux ADL le 13 novembre : Carottes râpées

Paupiette de dinde sauce à l'orange

Gratin de potiron et patate douce

Mimolette

Sorbet à l'orange et biscuit Chamonix

Prestations annexes :

Fourniture d'un petit déjeuner dans le cadre de l'inauguration de l'exposition Arts Textiles à la médiathèque le samedi 9 novembre.

Fourniture de boissons et petits fours pour la 10^{ème} journée du R.A.M. le 16 novembre.

Fourniture d'un apéritif pour la cérémonie du 11 novembre.

Fourniture d'un vin d'honneur pour la réception des médaillés du travail le 13 novembre.

Fourniture d'un goûter pour la rétrospective des sorties et voyages organisés par le CCAS le 19 novembre

Fourniture d'un apéritif pour la commission des Affaires Scolaires Extra-Municipale 20 novembre.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	12
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	4
Potabilité de l'eau	7

DECEMBRE 2019

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	8 005	21 919,91 €	2,74€	3,03 €
MPE	529	1 233,59 €	2,33 €	
ADL :	1 032	6 002,70€	5,82€	
Garderie	1 501	175,23 €	0,12€	

Repas de Noël

Servi aux scolaires le 16 décembre : Jus de fruits BIO

Assiette d'amuse-bouche

Sauté de chapon sauce chasseur

Lingots de polenta

Abondance

Bûche chocolat ou fruits rouges

Clémentine et sachet de friandises

Repas d'hiver et de Noël

Servi aux ADL le 27 décembre : Pâté en croute à la volaille

Sauté de pintade sauce suprême

Flan de carottes et flan de brocolis

Fromage

Gâteau Baccara croustillant

Sachet de friandises

Goûter de Noël

Servi aux écoles maternelles les 17 et 19 décembre : chocolat chaud, jus d'orange et mini-viennoiseries.

Prestations annexes :

Fourniture d'un goûter pour le thé dansant organisé par le CCAS le 3 décembre.

Fourniture de verres pour le repas organisé par l'amicale des anciens travailleurs le 5 décembre.

Fourniture d'un pot pour la remise du chèque du Téléthon le 6 décembre.

Fourniture de café, thé, biscuits et vaisselle dans le cadre de la distribution des colis de Noël le 13 décembre.
 Fourniture d'un goûter pour une animation organisée par l'Ecole de Musique à la résidence les Hortensias le 18 décembre.
 Fourniture de boissons et biscuits pour une réunion et la distribution des colis de Noël.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	11 dont 1 résultat non satisfaisant
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	3
Potabilité de l'eau	1

JANVIER 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	10 622	31 484,29€	2,96 €	3,33 €
MPE	714	873,46 €	2,03 €	
ADL :	512	1 911,09 €	3,73 €	
Garderie	1 841	1 218,59 €	0,66 €	

Repas de l'an

Servi aux ADL le 3 janvier 2018 : Terrine marbré au saumon
 Boudin blanc vallée d'Auge
 Ecrasé de pommes de terre
 Fromage
 Gâteau carré de fête
 Sachet de friandises

Prestations annexes :

Fourniture de galettes des rois et boissons pour les aînés le 19 janvier.
 Fourniture d'un apéritif et canapés pour les vœux du Maire au Personnel le 7 janvier.
 Fourniture d'un apéritif et canapés pour les vœux du Maire aux Corps Constitués le 15 janvier.
 Fourniture de boissons et canapés pour le pot de début d'année dans le cadre d'une réunion du CCAS le 9 janvier.
 Fourniture de boissons et canapés pour la remise du chèque au Téléthon le 22 janvier.
 Fourniture de boissons et biscuits pour une matinée festive du R.A.M.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	7
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	1

FEVRIER 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	6 008	16 119,27 €	2,68 €	3,31 €
MPE	600	999,46 €	1,67 €	
ADL :	1 502	5 111,94 €	3,40 €	
Garderie	681	439,50 €	0,65 €	

Menu chinois

Servi aux ADL le 7 février : Nems et salade
 Emincé de poulet mariné thaï
 Riz aux légumes
 Nougat chinois
 Biscuit fortune cookies

Prestations annexes:

Ateliers découvertes:

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus les rencontres et ateliers cuisine avec les personnes âgées ont été annulés.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	12
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	3
Etude de vieillissement	1
Audit hygiène	Cuisine Centrale : 97 items évalués dont 0 non mis en place, 0 mis en place mais non appliqué, 9 mis en place mais à améliorer, 28 non évalués et 60 mis en place et appliqués en conformité avec la réglementation.

MARS 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	5 862	12 505,86 €	2,13 €	3,32 €
MPE	323	873,46 €	2,70€	
ADL :	254	550,49 €	2,17 €	
Garderie	947	115,35€	0,12€	

Menu Asiatique

Servi aux ADL le 4 mars : Nems aux petits légumes

Pavé de dinde laqué

Céréales asiatiques

Pana Cotta et coulis d'ananas et biscuit «fortune»

Prestations annexes :

Fourniture de verres pour le repas organisé par l'amicale des anciens travailleurs le 12 mars, celle du 19 a été annulée.

Fourniture de boissons, plateaux repas et gouters pour les élections municipales du 16 mars.

Fourniture d'un apéritif pour l'assemblée générale de l'association Ensemble le 2 mars

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	12 dont 1 résultat non satisfaisant
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	4

AVRIL 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	0	0 €	0 €	0 €
MPE	0	0 €	0 €	
ADL :	0	0 €	0 €	
Garderie	1 201	0 €	0€	

Prestations annexes :

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	0
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	0

MAI 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	1 123	4 273,66 €	3,81 €	3,57 €
MPE	222	349,13 €	1,57 €	
ADL :	82	411,44 €	5,02 €	
Garderie	192	596,22 €	3,11 €	

Prestations annexes :

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	5 dont 1 non satisfaisant
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	2

JUIN 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	6 902	14 957,76 €	2,17 €	3,28 €
MPE	547	1 835,77 €	3,36 €	
ADL :	197	2 248,27 €	11,41 €	
Garderie	1 185	125,19€	0,11€	

Menu d'été

Servi le 22 juin : Melon et pastèque

Pilon de poulet

Salade de pâtes

P'tit Louis

Sorbet mandarine et macaron

Sachet de friandise (non distribué lors du repas de printemps)

Prestations annexes :

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices :

Contrôles de surface	11
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	3
Potabilité de l'eau	1

JUILLET 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :
Scolaire			
MPE	380	595,28 €	1,50 €
ADL :	2 862 dont 284 pique-niques	13 611,35 €	4,76 €

Prestations annexes :

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Menu Normand servi aux ADL le 08 juillet.

Menu Snack servi aux ADL le 15 juillet.

Menu Brochette servi aux ADL le 22 juillet.

Menu Hot Dog servi aux ADL le 29 juillet.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 3 offices :

Contrôles de surface	5
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	2
Légionelle eau chaude sanitaire	4

AOÛT 2020

Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :
Scolaire			
MPE	352	527,83 €	2,27 €
ADL :	2 909 dont 284 pique-niques	9 760,26 €	3,36 €

Prestations annexes :

En raison de la crise sanitaire due au Coron virus un grand nombre de manifestations a été annulé.

Menu Normand servi aux ADL le 05 août.

Menu Snack servi aux ADL le 12 août.

Menu Brochette servi aux ADL le 19 août.

Menu Hot Dog servi aux ADL le 26 août.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 3 offices :

Contrôles de surface	3
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	1

Pour rappel bilan global de l'année scolaire 2016/2017

Année scolaire 2016/2017		Année scolaire 2016/2017	Année scolaire 2016/2017	Année scolaire 2016/2017
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	105 803	245 344,15 €	2,34 €	3,07 €
MPE	7 659	14 972,20 €	1,87 € Achat spécifique 2,30 € tout compris	
ADL :	16 728	74 239,97 €	4,19 €	
Garderie	19 473	10 129,65 €	0,52 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 413 952,00 €

Recettes totales : 324 806,00 €

Ecart restant à la charge de la commune : 89 146,00 €

Pour rappel bilan global de l'année scolaire 2017/2018

Année scolaire 2017/2018		Année scolaire 2017/2018	Année scolaire 2017/2018	Année scolaire 2017/2018
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	101 053	236 171,10 €	2,365 €	3,12 €
MPE	8 239	15 663,42 €	1,929 € Achat spécifique 2,328€ tout compris	
ADL :	15 488	69419,88 €	4,43 €	
Garderie	20 011	10 440,05 €	0,56 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 414 375,00 € année civile 2018

Recettes totales : 317 846,21 €

Ecart restant à la charge de la commune : 96 528,79 €

Pour rappel Bilan global de l'année scolaire 2018/2019

Année scolaire 2018/2019		Année scolaire 2018/2019	Année scolaire 2018/2019	Année scolaire 2018/2019
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	101 317	221 233,96 €	2,185 €	3,20 €
MPE	7691	14 470,16 €	1,96€ Achat spécifique 2,17 € tout compris	
ADL :	16 254	66 371,76 €	3,665 €	
Garderie	15 661	8 831,59 €	0,543 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 427 630,00 € année civile 2019

Recettes totales : 331 197,16 €

Ecart restant à la charge de la commune : 96 432,84 €

Bilan global de l'année scolaire 2019/2020

Année scolaire 2019/2020		Année scolaire 2019/2020	Année scolaire 2019/2020	Année scolaire 2019/2020
Nombre de repas fabriqués :		Dépenses pour achats alimentaires :	Dépense moyenne unitaire :	Recette moyenne unitaire :
Scolaire	67 910	177 979,40 €	2,71 €	3,19 €
MPE	5 694	12 897,87 €	2,51€ Achat spécifique 2,78 € tout compris	
ADL :	11 854	48 761,63 €	4,59 €	
Garderie	11 865	6 000,06 €	0,74 €	

Budget global (hors frais de personnel) : 413 930,00 € année civile 2020

Recettes totales : 231 174,61 €

Ecart restant à la charge de la commune : 182 755,39 € écart très important par rapport aux années précédentes mais le solde du budget présentera un reliquat important à la fin de l'année (+200 000 € à fin août 2020).

Prestations annexes : le service a fourni des boissons et ou des produits alimentaires pour 29 manifestations.

Menus Festifs : 4 menus festifs ont été proposés aux enfants déjeunant le midi aux restaurants scolaires.

13 menus festifs ont été proposés aux enfants déjeunant le midi dans le cadre des ADL.

Investissements : Achat armoire froide inox pour l'office Blum

Achat d'un aspirateur pour l'école Perrault.

Achat d'un chariot à niveau constant pour l'office de l'école Charpak .

Achat de trois fours à micro-ondes pour la mairie.

Hygiène et sécurité alimentaire à la cuisine centrale et 8 offices pour 2019/2020:

Contrôles de surface	113
Analyse microbiologique sur plat cuisiné	29
Etude de vieillissement	1
Légionnelle	4
Potabilité de l'eau	9
Audit hygiène + DDPP	2

Achats locaux : Une très grande partie des produits alimentaires sont achetés en local. Pendant l'année scolaire 2019/2020 **227 menus** ont été élaborés par la cuisine centrale.

- 165 plats principaux sur 227 ont été cuisinés à partir de viande, volaille ou poisson locaux soit 72,68% (55,48% local et 17,20% labélisé)
- 100% des laitages proviennent de productions locales
- 18% des fromages viennent de Seine Maritime
- 60,98% des entrées ont été confectionnées avec des légumes locaux.
- 37,77% des garnitures ont été confectionnées avec des légumes locaux.
- 83,34% du poisson provient de pêche locale (Granville ou Cherbourg)
- 100% des pommes proviennent de Seine Maritime

Année marquée par la crise due au Corona virus, le service a été interrompu pendant près de 2 mois. Pendant ce temps le service restauration collective s'est employé à trouver des produits d'entretien virucide, de l'alcool à 95°, des flacons ainsi que des masques grand public ou chirurgicaux mais également des EPI pour la protection des agents. La difficulté était de trouver ce type de produits car beaucoup de ruptures chez les fournisseurs. Les prix de tous ces fournitures se sont « enflammés » exemple une boîte de masques chirurgicaux qui coûtait 2, 423 € en janvier était facturée 40 € en mars.

Les protocoles sanitaires permettant l'accueil des enfants dans les écoles auront été très éprouvants pour les agents chargés de l'entretien et de la désinfection des établissements scolaires.