

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le

SLO

ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

EDUCATION

Ville de
MONTELMAR
Compte-rendu
annuel d'activité
2018-2019

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 06
1. Contexte contractuel	p. 08
2. Descriptif des missions du contrat	p. 08
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 09
1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 33
2. Sécurité des aliments	p. 35
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 35
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 36
3. Formation du personnel	p. 37
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 37
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 38
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 38
4. Actions en matière de développement durable	p. 40
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 41
4.2. Développement des communautés locales	p. 42
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 43

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE **p. 47**

1. Liste des contrats	p. 50
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 51
3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice	p. 53
4. Consommations énergétiques (fluides)	p. 55

COMPTE-RENDU FINANCIER **p. 56**

1. Fréquentation	p. 58
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 58
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 59
2. Compte de résultat	p. 60
2.1. Chiffre d'affaires	p. 61
2.2. Consommations	p. 62
2.3. Effectifs	p. 63
2.4. Achats non stockés	p. 64
2.5. Sous-traitance générale	p. 65
2.6. Redevance repas extérieurs	p. 66
2.7. Situation collecte dépenses renouvellement au repas / dépenses	p. 67
2.8. Situation collecte investissements repas / contrat	p. 68
2.9. Impôts et taxes	p. 69
2.10 Conclusion	p. 70
3. Tarification et encaissements	p. 71
3.1. Prix de vente contractuels	p. 71
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 72
3.3. La facturation Familles	p. 73
3.4. La procédure de recouvrement	p. 74
3.5. Etat des impayés 2018/2019	p. 75

SOMMAIRE

ANNEXES

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

p. 77

Annexe 2 : Enquêtes convives

p. 81

p. 103

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le

SLO

ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Préambule

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p. 08
2. Descriptif des missions du contrat	p. 08

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération du 29 Avril 2013 la Ville de Montélimar a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 5 années, à compter du 01/07/13.

Par délibération du 15 septembre 2014, la ville de Montélimar a transféré à la CAMA (Communauté d'Agglomération Montélimar Agglomération) la partie du service concernant les repas et pique-niques des accueils de loisirs périscolaires.

Par délibération du 25 Juin 2018, la ville de MONTE LIMAR a prolongé d'une année le contrat de DSP.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires et du portage à domicile, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas dans chacun des restaurants scolaires et auprès des bénéficiaires du portage de repas à domicile,
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements de la cuisine,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la livraison sur les offices des produits d'entretien.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 33
2. Sécurité des aliments	p. 35
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 35
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 36
3. Formation du personnel	p. 37
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 37
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 38
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 38
4. Actions en matière de développement durable	p. 40
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 41
4.2. Développement des communautés locales	p. 42
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 43

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Prestation

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double** choix orienté au niveau des **hors d'œuvre**, des **produits laitiers** et des **desserts**.

Pour l'ensemble des enfants et des adultes, un double choix protidique est proposé depuis le 01/09/16

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 6 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 potage
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.2. Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

3,24 est la note moyenne des repas servis sur les écoles.

Vous trouverez en annexe N°1 le détail des notes pour l'année 2018-2019



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants en Janvier 2019 à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

Les résultats sont analysés par l'encadrement de la cuisine afin de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

Vous trouverez en annexe 2 les résultats de l'enquête consommateur réalisée sur les 4 restaurants scolaires suivants :

- restaurants scolaire de St JAMES avec 92% de satisfaction
- restaurants scolaire de JOLIOT CURIE avec 97% de satisfaction
- restaurants scolaire des CHAMPS avec 73% de satisfaction
- restaurants scolaire de MAUBEC avec 78% de satisfaction

Nous avons également réalisé et distribué une carte de vœux ainsi qu'un calendrier à l'ensemble des bénéficiaires du portage de repas à domicile en décembre 2018



Toute l'équipe Sodexo de Montélimar se joint à Sabrina, Corinne, Valérie, Marie Noëlle et Gaël pour vous adresser leurs vœux les plus chaleureux de bonheur pour cette nouvelle année 2019."



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2018/2019, le programme a été entièrement repensé. Voici ses points forts.

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant.

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, nous célébrons la fête de la musique et partons à la découverte du monde, etc.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

5 thématiques pour un programme ambitieux :



- **L'odyssée du goût** : voyage à la découverte des saveurs du monde
4 temps forts dans l'année,



- **A l'écoute de ma planète** : on parle de respect de l'environnement et de produits locaux et on s'amuse.
3 journées de sensibilisation



- **C'est la fête !** : le plaisir de marquer les fêtes calendaires en transformant le restaurant.
7 journées de fête



- **Les nouvelles recettes** : des recettes pour découvrir de nouvelles saveurs tout au long de l'année. Miam !
20 nouveautés dans l'assiette



- **Mission Anti-Gaspi** : agissons ensemble contre le gaspillage alimentaire.
3 journées de sensibilisation

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédées de la manière suivante :

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet
1 S	1 L	1 J	1 S	1 M	1 V	1 V	1 L	1 M	1 S	1 L
2 D	2 M	2 V	2 D	2 M	2 S	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M
3 L	3 M	3 S	3 L	3 J	3 D	3 D	3 M	3 V	3 L	3 M
4 M	4 J	4 D	4 M	4 V	4 L	4 L	4 J	4 S	4 M	4 J
5 M	5 V	5 L	5 M	5 S	5 M	5 M	5 V	5 D	5 M	5 V
6 J	6 S	6 M	6 J	6 D	6 S	6 M	6 S	6 L	6 V	6 S
7 V	7 D	7 M	7 V	7 L	7 J	7 J	7 D	7 M	7 V	7 D
8 S	8 L	8 J	8 S	8 M	8 V	8 V	8 L	8 M	8 S	8 L
9 D	9 M	9 V	9 D	9 M	9 S	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M
10 L	10 M	10 S	10 L	10 J	10 D	10 D	10 M	10 V	10 L	10 M
11 M	11 J	11 D	11 M	11 V	11 L	11 L	11 J	11 S	11 M	11 J
12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 M	12 M	12 V	12 D	12 M	12 V
13 J	13 S	13 M	13 J	13 D	13 M	13 M	13 S	13 L	13 J	13 S
14 V	14 D	14 M	14 V	14 L	14 J	14 J	14 D	14 M	14 V	14 D
15 S	15 L	15 J	15 S	15 M	15 V	15 V	15 L	15 M	15 S	15 L
16 D	16 M	16 V	16 D	16 M	16 S	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M
17 L	17 M	17 S	17 L	17 J	17 D	17 D	17 M	17 V	17 L	17 M
18 M	18 J	18 D	18 M	18 V	18 L	18 L	18 J	18 S	18 M	18 J
19 M	19 V	19 L	19 M	19 S	19 M	19 M	19 V	19 D	19 M	19 V
20 J	20 S	20 M	20 J	20 D	20 M	20 M	20 S	20 L	20 J	20 S
21 V	21 D	21 M	21 V	21 L	21 J	21 J	21 V	21 M	21 V	21 D
22 S	22 L	22 J	22 S	22 M	22 V	22 V	22 L	22 M	22 S	22 L
23 D	23 M	23 V	23 D	23 M	23 S	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M
24 L	24 M	24 S	24 L	24 J	24 D	24 D	24 M	24 V	24 L	24 M
25 M	25 J	25 D	25 M	25 V	25 L	25 L	25 J	25 S	25 M	25 J
26 M	26 V	26 L	26 M	26 S	26 M	26 M	26 V	26 D	26 M	26 V
27 J	27 S	27 M	27 J	27 D	27 M	27 M	27 S	27 L	27 J	27 S
28 V	28 D	28 M	28 V	28 L	28 J	28 J	28 D	28 M	28 V	28 D
29 S	29 L	29 J	29 S	29 M	29 V	29 V	29 L	29 M	29 S	29 L
30 D	30 M	30 V	30 D	30 M	30 S	30 S	30 M	30 J	30 D	30 M
	31 M		31 L	31 J		31 D		31 V		31 M

Tous les ans, en fin d'année scolaire nous vous présenterons le programme des animations de l'année suivante.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût











Menu d'octobre 18 : Les danses folkloriques du monde !

Chaque jour, les enfants découvrent un pays du monde à travers sa culture et des recettes typiques à goûter. Chacun reçoit un document ludique correspondant à son âge (maternelle ou élémentaire) avec un message d'éducation alimentaire adapté.

Pour l'ambiance, un kit de décoration, installé en début de semaine, affiche les danses traditionnelles attendues :

- La Grèce et le Sirtaki
- La France et les danses folkloriques bretonnes
- L'Ukraine et le Katzatchok
- L'Andalousie et le Flamenco



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de Colin au fromage Blanc	Salade de pomme de terre au thon		Saucisson à l'ail et cornichon	Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)
Paëlla Marine au poisson frais	Galette au sarrazin saucisse		Bœuf stroganoff	Filet de merlu sauce vierge
Riz 			Choux fleurs en gratin 	Purée de courgette à l'huile d'olive 
Tomme grise	Carré frais demi sel 		Fromage Frais	Rondelé nature
Raisin	Compote de pomme et galette bretonne		Gâteau aux pommes	Yaourt à la grecque au miel et amandes
 ANDALOUSIE	 BRETAGNE		 UKRAINE	 GRECE

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations



1.3.1 L'Odyssée du goût

Les supports de communication

Chaque enfant, de maternelle et d'élémentaire, a reçu un dépliant coloré, ludique et éducatif à la fois. Chacun y a trouvé des éléments adaptés à son âge – mots mystères pour découvrir les noms des plats typiques de pays abordés pour les grands, jeu de reconnaissance des fruits et légumes pour les plus jeunes.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations


1.3.1 L'Odyssée du goût



Menu de novembre 18: La danse country du Texas

Le menu a été conçu par les chefs pour faire voyager les enfants vers cette destination ensoleillée connue pour ses danses en ligne festives et fédératrices.



Menu Texas :	
Salade verte et maïs, vinaigrette au guacamole et chips tortilla	
Aiguillettes de poulet Tex mex ou	
Pavé de colin sauce barbecue	
Pommes de terre sautées au paprika	
Fromage frais	
Gâteau Texan au chocolat et noix de Pécan	



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



Menu de février 19 : La capoeira du Brésil



Evasion encore avec la 3ème étape du voyage « Odyssée du goût » et l'animation « Bouge au rythme du Brésil ». A cette occasion, les enfants découvrent un menu inspiré de la cuisine brésilienne et sont plongés dans une ambiance entraînante. Pour les encourager à faire de l'exercice, le dépliant distribué à la cantine donne le mode d'emploi pour réaliser quelques gestes techniques mais festifs.



Menu brésilien :

Salade de poulet (pomme de terre, carotte, maïs et poulet)

Vapata (Colin sauce tomatée, coco et gingembre)

Rondelé nature

Tarte clafoutis mangue coco



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.1 L'Odyssée du goût



Menu de mai 19 : Le kuduro africain

L'Afrique vue à travers ses recettes et ses musiques lors d'une animation dédiée au kuduro. Le principe ? Reproduire à plusieurs et de manière synchronisée des pas simples au rythme d'une musique joyeuse et pleine de soleil.




Menu Angola :

Salade Limao (Salade verte, fenouil et vinaigrette citronnée)

Pain de poisson sauce Tomate ou

Pilon de poulet à l'arachide

Riz 

Tomme Blanche

Crème chocolat Banane



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Evénements du calendrier, actualités, traditions culinaires...
C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

- Septembre 18 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains. Le plus ! Les plus grands parrainent les plus petits pour ce 1er jour !
- Décembre 18 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 19 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 19 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 19 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Mai 19 : un menu convivial pour la fête des voisins
- Autre temps fort de l'année célébré en février 19, un menu spécial « Tournoi des 6 nations » dédié au rugby et aux valeurs véhiculées par ce sport collectif.



Exemple de menu de rentrée

Cocktail de rentrée

Melon

Steack haché ou fileté meunière

Pomme de terre sautées

Fromage Fondu



Mousse au chocolat



Des badges autocollants de bienvenue ont été portés par les équipes de restauration

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



'Repas de fin d'année' en décembre 18

Menu « Repas de fin d'année »

Sirop de grenadine d'Eyguebelle

Rillettes de canard et toasts aux céréales

Filet de saumon au beurre blanc citronné

Pommes de terres Forestines

Dessert de Noël vanille, caramel et crème anglaise

Friandises au chocolat



'Repas de printemps' en avril 19

Menu « Repas de printemps »

Concombre sauce fromage blanc

Gigôt d'Agneau ou

Filet de cabillaud frais sauce armoricaine

Semoule  aux légumes

Saint Bricet

Paris Brest



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

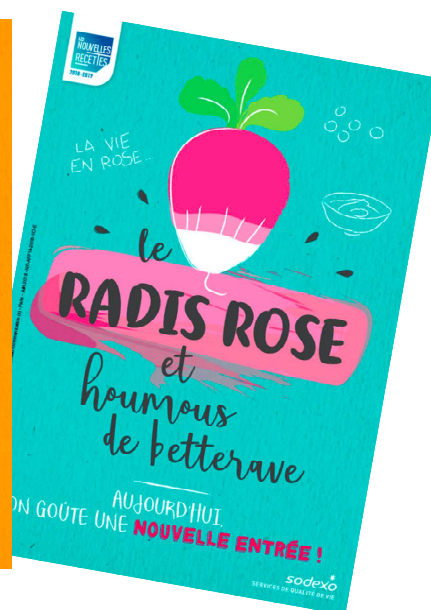
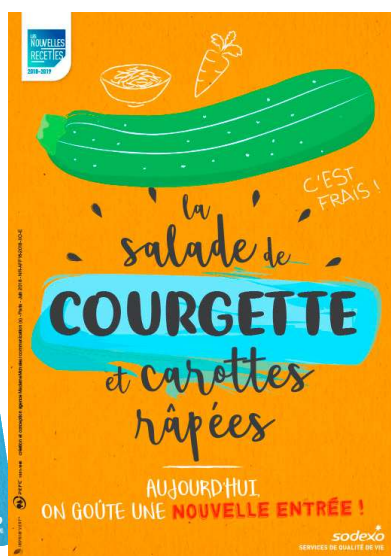
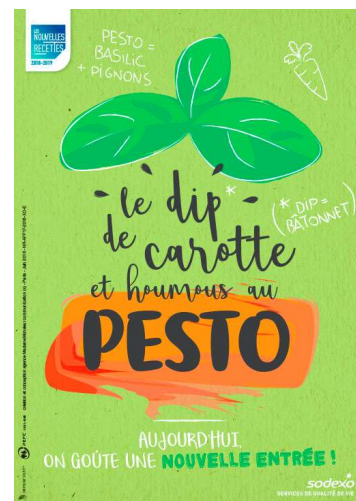
1.3.3 Les nouvelles recettes



20 recettes à découvrir pour plus de variété !

Surprendre les papilles et nourrir la curiosité des palais : encourageons les enfants à goûter les nouvelles recettes ! Un chevalet disposé au niveau du self a mis en avant de façon ludique la nouveauté pour inciter à goûter.

L'éventail des nouveautés a été large : entrée, plat ou dessert, à chaque recette la découverte portait sur un petit rien qui change tout : une nouvelle épice, un mélange de saveurs sucré-salées, le mariage de deux fruits...



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations

1.3.4 A l'écoute de ma planète



3 journées de sensibilisation sur les produits de saison, les espèces menacées et les produits locaux

Les enfants sont aussi des citoyens engagés et les sujets liés à la planète sont des thématiques importantes. Durant ces journées, des affiches leur permettent de comprendre facilement les enjeux autour de la consommation de produits de saison, locaux et de la protection des espèces animales menacées.



Des dépliants ludiques invitent les enfants à participer, notamment lors de l'animation sur les produits de saison où un atelier de jardinage à faire en famille est proposé pour observer la nature prendre son temps. Ou lors de l'animation sur les abeilles en danger - chacun peut participer à leur protection en ramenant un dessin dans leur cantine.

Les produits de saison :

Carottes Râpées et vinaigrette

Cuisse de poulet label rouge ou quenelle de royans

Gratin dauphinois

Yaourt Gaec de la Grange

Compote de pomme

Pain artisanal des boulangers Montiliens

C'est parti !

Faire germer des graines à la maison, c'est facile et c'est rigolo !

1 Choisir ses petites graines
 en mélangeant une seule variété par pot.

2 Préparer les pots
 Un local ou un verre seront parfaits ! Tu peux aussi utiliser le fond d'une bouteille en plastique (demande de l'aide à un adulte pour la découper).

3 Essaie avec le noyau d'avocat !
 L'avocat est le fruit de l'avocatier, un arbre originaire du Mexique. Il contient une graine aussi grosse qu'un noyau, qui est facile à faire germer. **Attention :** il multiplie le nombre de noyaux pour augmenter ses chances de réussir !

1) PRÉPARE LE NOYAU
 Récupère le noyau d'un avocat. Nettoie-le bien à l'eau claire.

2) MÈTE-LE À TREMPER
 Enfonce dans le noyau 2 ou 3 cure-dents et pose-le sur un verre. La partie pointue est vers le haut. Remplace le pot d'eau jusqu'à ce que la partie basse du noyau trempe dans l'eau.

3) ÇA COMMENCE À POUSSER
 Change l'eau régulièrement. Sois patient : il faut attendre deux à trois semaines pour voir apparaître des racines de 1 ou 2 cm.

4) C'EST LE MOMENT DE PLANTER !
 Quand les racines commencent à sortir, c'est le moment de planter le noyau en terre. Choisis un pot assez grand et remplis-le de terre. Arrose régulièrement : la terre doit rester humide jusqu'à l'apparition des premières pousses.

Astuce de petit jardinier : dessine dans un carnet ce qu'il se passe jour après jour ! Et, pour reconnaître facilement les graines mises dans les pots, fabrique des petites étiquettes que tu colles avec du ruban adhésif.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3. Animations



1.3.5 Mission anti-gaspi

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Du 19 au 23 novembre, à l'occasion de la Semaine Européenne de la réduction des déchets, l'animation « Mission anti-gaspi » a invité les enfants à s'interroger sur le lien entre l'appétit ressenti et les quantités de nourriture choisies. Seront-elles finalement entièrement consommées ? Ne vaut-il mieux pas se servir une première fois et compléter par la suite ? Telle est la morale de l'histoire du Grand Méchant glouton, personnage de conte spécialement imaginé pour les enfants, qui a les yeux bien plus gros que le ventre.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

La Cantine CHIC :

Nous avons proposé le jeudi 22 novembre 2018 pour l'ensemble des enfants du restaurant scolaire de MAUBEC la découverte d'un menu gastronomique composé de produits Bio et Locaux de nos fournisseurs de la Région.

La touche finale est apportée par la décoration de la salle, le nappage de tables, un service à table assuré par des professionnels qui avaient préparé la salle « aux petits oignons » comme au restaurant :



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

La Fête de la nature :

Nous avons également participé à **la fête de la Nature** en animant un stand le **jeudi 23 mai 2019**

Les enfants étaient sensibilisés à l'environnement à travers différents ateliers :

- **Présentation de notre véhicule électrique**
- **Présentation du cycle de recyclage des barquettes en polypropylène**
- **Préparation et distribution de 2 000 jus de fruits à l'ensemble des visiteurs**



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Animations autour des fruits et légumes

Au cours de l'année, nous avons réalisé **des animations sur le thème des fruits et légumes**.

- Au travers de personnages rigolos et de jeux sensoriels, les enfants apprennent de manière ludique à reconnaître les fruits et les légumes.

Cette animation s'est déroulée le 19 Juin au Kid O Vert.

- Nous avons également organisé **des bars à fruits** pendant le temps du déjeuner en proposant aux enfants des cocktails vitaminés.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

LE BIO

Tous les 15 jours, un repas composé de produits issus de l'agriculture biologique est servi aux enfants des écoles primaires.

Depuis le 1^{er} septembre 2013, c'est en plus une composante Bio qui est proposée aux enfants quotidiennement, soit un total de 25% de composantes Bio dans les menus.

Depuis le 1^{er} septembre 2015, nous avons augmenté le nombre de composantes Bio à 28%.

Les ateliers Cuisto Rigolo

Les Ateliers interactifs Cuisto Rigolo

Les ateliers interactifs : une exclusivité Sodexo !

Apprendre en s'amusant à l'heure du déjeuner ou en classe, tel est l'objectif des ateliers interactifs Cuisto Rigolo que nous proposons aux enfants des écoles élémentaires.

Animés par nos diététiciennes, ces ateliers, d'une durée de 45 minutes, permettent de sensibiliser de manière pédagogique et ludique les enfants à la nutrition et aux bons gestes pour préserver l'environnement.

Pour surprendre les enfants et les faire adhérer, nous avons choisi pour nos ateliers des outils technologiques innovants : tableaux interactifs, contenus pédagogiques exclusifs et ludiques, boîtiers de vote...

A l'aide de ce dispositif, nos diététiciennes peuvent réaliser l'un des **six ateliers** suivants :

- **Ton alimentation, c'est ta santé.**
- **Les atouts du petit-déjeuner.**
- **Les fruits et légumes.**
- **Les secrets de l'eau.**
- **La seconde vie des déchets.**
- **Les 5 sens** (atelier dédié aux enfants de maternelle).

Durant l'année, nous avons réalisé 2 ateliers interactifs Cuisto Rigolo.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

5 commissions restauration ont été réalisées.

A cette occasion sont présents :

- Messieurs Ranchon et Poirier, représentants la ville de Montélimar
- Mme Alias Diététicienne pour Sodexo
- Messieurs Aubry et Vachon pour Sodexo
- Un référent du péri scolaire
- Des représentants de parents d'élèves



Lors de ces commissions de restauration un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé.

La Lettre menus Cuisto Rigolo

Les parents reçoivent, tous les 2 mois, une lettre d'information sur la restauration scolaire présentant :

- sur le recto : des conseils culinaires, des recettes à faire avec les enfants, les animations initiées sur les restaurants scolaires...
- au verso : les menus pour la période à venir.

La Lettre menus Cuisto Rigolo est également disponible sur le site internet, Espace Famille, destiné aux familles accessible depuis le site internet de la Ville.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Le site internet destiné aux familles : sodexo-montelimar.espace-famille-net

L'espace famille est un site internet dédié à la restauration scolaire à destination des familles.

Sur le site, les parents peuvent :

- consulter les menus servis dans l'école de leurs enfants
- trouver des informations sur la restauration scolaire et profiter de conseils nutritionnels.
- inscrire leurs enfants à la restauration scolaire
- réserver et annuler des repas
- payer la facture via un espace de paiement sécurisé

Le site espace famille est accessible depuis un ordinateur, une tablette ou un téléphone mobile

Mes démarches liées
à la restauration municipale

Dernière mise à jour le 21/01/2013

espace famille

Actualité Infos pratiques

Accueil

Actualité

→ **BIENVENUE !!! [16/01/2013]**
Nous sommes heureux de vous accueillir sur votre Espace Famille, où vous pourrez consulter vos différentes inscriptions, réserver, payer vos factures et bien d'autres services encore.

Accéder à votre espace

☐ Code famille :

☐ Mot de passe :

☐ Vous avez oublié votre mot de passe

Vous souhaitez vous inscrire à la restauration scolaire ou au portage de repas merci de cliquer sur demander un compte.

☐ Demander un compte et inscrire à la restauration scolaire ou au portage de repas

Espace famille v2.03.01.06 - Copyright © 2010 Arpège - Tous droits réservés - Contacts

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, **EUROFINS**

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage annuel sur la cuisine :

- 36 analyses bactériologiques des produits.
- 24 prélèvements de surface.
- 1 Analyse d'eau

	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Prélèvements produits	36	0	0
Prélèvements de surface	24	0	0
Prélèvement de l'eau	1	0	0
Total	61	0	0

Source :laboratoire

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, **trois** audits hygiène, un audit locaux et matériel et un audit environnement ont été effectués par le laboratoire Eurofins afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

DATE	NATURE DE L'AUDIT	NOTE / 100	COMMENTAIRES	PLAN D'ACTION
07/12/2018	Audit complet	98,5%	Présence de poussière au niveau de l'évaporateur de la zone de circulation réserves	Nettoyage réalisé immédiatement
05/04/2019	Audit Locaux	78%	des raccords sols murs sont abîmés au niveau de la zone des fours	L'ensemble de la résine a été refaite en juillet 2019
			Présence de rayures et de coups notamment en zone déconditionnement, sas d'entrée et la zone préparation froide	Pose de plaques sur les cloisons et les murs présentant des traces de coups en juillet 2019
			Présence point de rouille Etagères des fruits et légumes	Renouvellement de l'étagère en juillet 2019
			La peinture de l'ouvre boîte qui s'écaille	Changement de l'ouvre boîte en juillet 2019
05/04/2019	Audit de Suivi	89,5%	Présence de points de moisissures au niveau du plafond du passe permettant de stocker les éléments de traçabilité	Nettoyage immédiat. Lors des travaux de juillet 2019, nous avons détruit ce passe.
			Lors de l'étude documentaire d'une semaine d'enregistrement, il est constaté une erreur sur la durée de refroidissement du boulgour	Resensibilisation des équipes
01/07/2019	Audit de Suivi	89,5%	Manque le plat témoin pour la fabrication d'une marmite de cabillaud du 25/06/19	Resensibilisation des équipes
			Présence d'une toile d'araignée au plafond du local lavage des caisses	Nettoyage immédiat
			Développement de poussière au niveau de l'évaporateur de la zone tranchage	Nettoyage immédiat
01/07/2019	Audit environnement	100,0%		

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h / 150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation DIF (Droit Individuel à la Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Sodexo a été primé en 2007 et 2009 pour sa politique de mise en œuvre du Droit Individuel à la Formation.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les actions de formation sur la période (personnel de la cuisine centrale + offices) :

Date	Thème	Personnes formées
Septembre 2018	Découverte SODEXO nouveaux embauchés	CHASTAN Marine Noelle
Septembre 2018 à Avril 2019	CQP Devenir Responsable de site 210 heures	ARLAUD Eddy
Décembre 2018	Safety Walks	AUBRY Cyrille et VACHON Jack
Janvier 2018	Découverte SODEXO nouveaux embauchés	HILAIRE Nadège
Janvier 2018	Dialogues Sécurité	AUBRY Cyrille
Juin 2018	Recyclage Sauveteur et Secouriste du travail	BALOLA Valérie
Juin 2018	Découverte SODEXO nouveaux embauchés	ALVAREZ Suzy et MARTINELLI Marine

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.

Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 428 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

WE ARE

La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

WE DO

18 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 4 priorités :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.
- S'engager en tant qu'Employeur Responsable.



WE ENGAGE

Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
Solutions en faveur de la santé et du bien-être	<ul style="list-style-type: none"> • Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner. • Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques qui réduisent le niveau sonore de la salle de restaurant.
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	<ul style="list-style-type: none"> • Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges. • Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes (ex. dips de carottes à la crème de petits pois...). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Nous informons les familles à travers la Lettre menus Cuisto Rigolo et le site internet « espace famille ».
Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fixé des critères nutritionnels sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons. • Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés. • Nous utilisons majoritairement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats. • Nous proposons des pâtisseries fraîches réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles. • Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les producteurs locaux. • Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100% français. • Le pain est acheté dans 2 Boulangeries Montiliennes
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un plan de formation adapté pour votre personnel municipal.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none"> • Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable : <ul style="list-style-type: none"> - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc. - Bananes (Equateur, Pérou). - Ananas (Costa Rica, Panama).

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<ul style="list-style-type: none"> • En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • Notre engagement en produits BIO porte sur 28% de composantes BIO
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.
Equipements et fournitures issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés. • Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées et nous fournissons des produits lessiviels éco-labellisés.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Empreinte carbone et consommation d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien. • Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, - d'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone.

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. • Nous collectons et recyclons les barquettes en polypropylène en collaboration avec nos clients. • Nous utilisons des barquettes transparentes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques. Leur recyclage est également facilité. En effet, les produits issus d'un matériau recyclé coloré ne peuvent plus se décliner qu'en noir ou gris, limitant ainsi la réutilisation de la matière. • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain. • Pour conditionner les repas nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4 g, soit une baisse de 27% de matière première. • Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Compte-rendu technique

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 50
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 51
3. Travaux neufs : Restaurant scolaire de MAUBEC	p. 53
4. Consommations énergétiques (fluides)	p. 55

Compte-rendu technique

1. Liste des contrats

Société	Prestations
AXIMA REFRIGERATION	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine et matériel des offices.
EUROFINS	Audits Hygiènes et analyses bactériologiques
TECHNIVAP	Entretien réseau extraction et hotte
PETIT FORESTIER	Location et entretien matériel de transport
VEOLIA	Enlèvements déchets
SARP	Entretien bacs à graisses
ECOLAB	Entretien poste de désinfection et doseurs lave vaisselle
AMBOILE ECOLAB	Dératisation et désinsectisation
SOCOTEC	Vérification Annuelle Gaz et Electricité
SAS 26	Télésurveillance cuisine centrale
CANON	Entretien matériel de bureau
ALGECO	Location matériel de bureau
INITIAL	Blanchissage vêtements professionnels
ESAT BOUBEL	Nettoyage des vitres de la cuisine centrale et des offices

Compte-rendu technique

2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine et sur les offices

Société	Prestations	Montant HT
AXIMA REFRIGERATION	Entretien matériel d'exploitation (maintenance préventive et curative)	43 984
GECAM	Entretien matériel d'exploitation	5 624
SARP CENTRE EST	Bacs à graisse	3 728
TECHNIVAP	Hottes et réseau d'extraction	3 544
ESAT ALAIN BOUBEL	Entretien matériel d'exploitation	1 823
PETIT FORESTIER	Entretien matériel de transport	1274
ECOLAB PEST FRANCE	Entretien matériel d'exploitation	1 228
SAS	Entretien matériel d'exploitation	1173
CLIMEX	Vérifications extincteurs, Trappes de désenfumage, Alarme Incendie	711
SOCOTEC	Vérification installation gaz et électricité	425
APMP	Entretien matériel d'exploitation	137
AUDIGIER	Entretien matériel d'exploitation	49
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		63 699

Compte-rendu technique

Renouvellements effectués sur la cuisine et sur les offices

Désignation	Date de mise en service	Montant HT
Chariot Distributeur à assiettes le BOUQUET	16/11/2018	960
8 Cuviers Mobile INOX GN 2/1	20/12/2018	2 100
Lave vaisselle + Table d'entrée + table de sortie et Adoucisseur Le BOUQUET	24/04/2019	13 450
Mixer plongeant	21/05/2019	950
TOTAL COUTS DE RENOUVELLEMENT		17 460

Compte-rendu technique

3. Travaux neufs : réalisations sur l'exercice

Restaurant scolaire de MAUBEC

Date de mise en service	Désignation de l'immobilisation	Montant
17/08/2018	SIGNALETIQUE ECOLE MAUBEC	3 603
20/07/2018	PANIER POUR BAC GASTRO	330
23/07/2018	MEUBLE SELF ECOLE MAUBEC	12 306
27/08/2018	DOTATION DE VAISSELLE - MAUBEC	3 996
01/09/2018	COUPE PAINS ELECTROLUX & ARMOIRE INOX TOURNUS	7 260
01/09/2018	RAYONNAGES 4 NIV DURALINOX - MAUBEC	590
01/09/2018	LAVE MAINS - MAUBEC	840
01/09/2018	VESTIAIRES INDUSTRIE - MAUBEC	580
01/09/2018	TABLE DU CHEF - MAUBEC	748
01/09/2018	PLACARD & MLEUBLE NEUTRE / POUBELLE - MAUBEC	1 673
01/09/2018	FOUR DE REMISE EN T° GN1/1 10 NIV - MAUBEC	7 360
01/09/2018	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L - MAUBEC	3 850
01/09/2018	TABLE CENTRALE MOBILE - MAUBEC	412
01/09/2018	POSTE DESINFECTION - MAUBEC	700
01/09/2018	CHARIOT DE SERVICE 3 NIV - MAUBEC	680
01/09/2018	LAVE MAINS & POUBELLE LAVERIE - MAUBEC	610
01/09/2018	CHARIOT 3 BAC INOX LAVERIE - MAUBEC	919
01/09/2018	TABLE D'ENTREE + ROBINETTERIE & ETAGERE - MAUBEC	2 369
01/09/2018	MACHINE A LAYER ELECTROLUX & ACCES - MAUBEC	8 450
01/09/2018	CHARIOT DE SERVICE MOBILE - MAUBEC	730
01/09/2018	FONTAINE A EAU - MAUBEC	1 410
01/09/2018	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650L - MAUBEC	4 200
01/09/2018	CHARIOT ASSIETTE CHAUFFANT - MAUBEC	1 015
01/09/2018	CHARIOT PORTE PLATEAUX - MAUBEC	278
01/09/2018	CHARIOT DISTRIBUTION BLANCO - MAUBEC	3 300
01/09/2018	MO EQUIPEMENTS - MAUBEC	2 500
01/09/2018	PANNEAUX ISOTHERME LAVERIE & OFFICE - MAUBEC	23 612
20/09/2018	MOBILIER TABLE & CHAISE SALLE A MANGER - MAUBEC	18 430
20/09/2018	CUBE ACOUSTIQUE ABSO - MAUBEC	4 934
20/09/2018	MO S/ EQUIPEMENT AMENAGEMENT RESTAURANT	5 088
20/09/2018	HONORAIRES D'ETUDE	4 200
	TOTAL	126 973

Compte-rendu technique

Restaurant scolaire de MAUBEC



Salle à manger élémentaire

Salle à manger maternelle



Compte-rendu technique

4. Consommations énergétiques (fluides)

Type	Fournisseurs	Montant 2018-2019
Energie	EDF GDF	23 772
Eau	SAUR	1 771
TOTAL		25 543

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 58
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 58
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 59
2. Compte de résultat	p. 60
2.1. Chiffre d'affaires	p. 61
2.2. Consommations	p. 62
2.3. Effectifs	p. 63
2.4. Achats non stockés	p. 64
2.5. Sous-traitance générale	p. 65
2.6. Redevance repas extérieurs	p. 66
2.7. Situation collecte dépenses renouvellement au repas / dépenses	p. 67
2.8. Situation collecte investissement au repas / contrat	p. 68
2.9. Impôts et taxes	p. 69
2.10. Conclusion	p. 70
3. Tarification et encaissements	p. 71
3.1. Prix de vente contractuels	p. 71
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 72
3.3. Encaissements	p. 73
3.4. Procédure de recouvrement	p. 74
3.5 Etat des impayés 2018/2019	p. 75

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Matern el-les (scolai res)	Elémen- taires (scolair es)	Adultes	CLSH KID O VERT	CLSH autres KID O	Piques Niques	Personn es âgées	Total
Juillet 2018	1 697	3 197	553	3 182	0	2 149	2 743	13 621
Août 2018	0	0	0	3 027	0	2 111	2 668	7 806
Septembr e 2018	7 006	15 566	2 349	288	310	85	2 637	28 241
Octobre 2018	5 825	12 341	1 747	856	1 019	523	2 884	25 195
Novembr e 2018	7 988	16 967	2 314	203	266	257	2 790	30 785
Décembr e 2018	6 127	13 005	1 751	402	289	93	2 750	24 417
Janvier 2019	7 566	15 697	2 196	242	381	36	2 881	28 999
Février 2019	4 355	9 051	1 330	786	1 090	662	2 776	20 050
Mars 2019	8 510	16 813	2 260	391	573	8	2 857	31 412
Avril 2019	5 245	10 671	1 408	879	1 229	660	2 726	22 818
Mai 2019	8 544	16 742	2 144	74	91	519	2 749	30 863
Juin 2019	7 641	14 263	2 056	78	31	573	2 615	27 257
TOTAL	70 504	144 313	20 108	10 408	5 279	7 776	33 076	291 464

Compte-rendu Financier

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Effectif année 2017-2018	Effectif année 2018-2019	Evolution en %
Maternelles (scolaires)	66 331	70 504	6,29%
Elémentaires (scolaires)	139 954	144 313	3,11%
Adultes	20 401	20 108	-1,44%
Centres de loisirs	11 779	15 687	33,18%
Piques niques	6 160	7 776	26,23%
Personnes âgées	37 208	33 076	-11,11%
TOTAL	281 833	291 464	3,42%

Les effectifs de la délégation de service public sont en augmentation en 2018/2019 par rapport à l'année précédente.

Les effectifs scolaires augmentent en lien avec un calendrier scolaire plus favorable (+1 journée) ainsi que l'ouverture du restaurant scolaire de MAUBEC en septembre 2018.

La reprise de la restauration pour les accueils de Loisirs le mercredi engendre une augmentation de plus de 30% du nombre de repas.

Les effectifs du portage de repas à domicile diminuent par rapport à l'année précédente.

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

COMPTE DE RESULTAT DU 1er juillet 2018 au 30 juin 2019

POSTES (données HT)	REALISE 17/18		REALISE 18/19		Evolution N / N-1	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	66 331	23,54%	70 504	24,19%	4 173	6,29%
Nombre de repas Primaires	139 954	49,66%	144 313	49,51%	4 359	3,11%
Nombre de repas Adultes scolaires	20 401	7,24%	20 108	6,90%	-293	-1,44%
Nombre de repas Centre de Loisirs KID O VERT	11 779	4,18%	10 408	3,57%	-1 371	-11,64%
Nombre de repas Centre de Loisirs KID O	0		5 279	1,81%	5 279	#DIV/0!
Nombre de repas Pique Nique	6 160	2,19%	7 776	2,67%	1 616	26,23%
Nombre de repas Pers Agées Domicile	37 208	13,20%	33 076	11,35%	-4 132	-11,11%
TOTAL REPAS	281 833	100,00%	291 464	100,00%	9 631	3,42%
chiffre d'affaire Maternelles	522 097	7,871 €	549 931	7,800 €	27 834	5,33%
chiffre d'affaire Primaires	1 143 245	8,169 €	1 169 513	8,104 €	26 267	2,30%
chiffre d'affaire Adultes scolaires	176 067	8,630 €	172 386	8,573 €	-3 682	-2,09%
chiffre d'affaire Centre de Loisirs KID O VERT	96 199	8,167 €	77 633	7,459 €	-18 566	-19,30%
chiffre d'affaire Centre de Loisirs KID O			42 295	8,012 €		
chiffre d'affaire Pique Nique	39 455	6,405 €	48 336	6,216 €	8 881	22,51%
chiffre d'affaire Pers Agées Domicile	310 687	8,350 €	278 698	8,426 €	-31 988	-10,30%
annexe goûters	55 626		71 012		15 387	27,66%
annexe fruit hebdo	38 276		40 138		1 861	4,86%
prestations annexes	3 464		1 550		-1 914	-55,26%
refacturation avenant 2	15 911					
facturation double choix avenant 2	15 435					
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 416 462	8,574 €	2 451 492	8,411 €	35 030	1,45%
denrées alimentaires	649 028		693 861		44 833	6,91%
conditionnements à jeter	18 696		17 527		-1 168	-6,25%
Produits entretien	48 316		47 819		-497	-1,03%
TOTAL CONSOMMATIONS	716 040	2,541 €	759 207	2,605 €	43 167	6,03%
FRAIS DE PERSONNEL	1 127 044	3,999 €	1 166 315	4,002 €	39 271	3,48%
animation	5 589		7 212		1 624	29,06%
blanchissage	18 534		21 335		2 800	15,11%
analyses bactériologiques	3 930		3 545		-385	-9,79%
achat vêtements /chaussures	1 384		1 932		548	39,56%
petit matériel d'exploitation	15 962		22 051		6 089	38,15%
fluides	24 349		25 543		1 193	4,90%
loc matériel de transport	37 692		44 186		6 494	17,23%
Entretien et maintenance	64 653		63 699		-954	-1,48%
provision renouvellement	2 384		780		-1 604	-67,28%
Déplacements-Missions-carburant	7 886		12 551		4 665	59,16%
Micro informatique	11 055		11 297		242	2,19%
Télécom - affranchissements	25 818		27 161		1 343	5,20%
Autres frais exploitation - fourniture de bureau	2 696		3 350		654	24,28%
taxes-cotisations-assurances	77 285		74 255		-3 030	-3,92%
gestion des déchets	9 877		9 034		-843	-8,53%
Espace famille	21 714		22 694		980	4,51%
gestion impayés familles	7 848		13 088		5 240	66,76%
TOTAL FRAIS D'EXPLOITATION	338 655	1,202 €	363 713	1,248 €	25 058	7,40%
provision investissement	9 752	0,035 €	6 541	0,022 €	-3 211	-32,92%
Amortissements	436 904	1,550 €	147 726	0,507 €	-289 178	-66,19%
frais financiers relatifs aux investissements	17 187	0,061 €		0,000 €	-17 187	-100,00%
TOTAL COUT DES INVESTISSEMENTS	463 843	1,646 €	154 267	0,529 €	-309 576	-66,74%
TOTAL CHARGES	2 645 582	9,387 €	2 443 502	8,384 €	-202 080	-7,64%
Structure et Rémunération du Prestataire	-229 120	-0,813 €	7 990	0,027 €	237 110	-103,49%

Compte-rendu Financier

POSTES (données HT)	REALISE 17/18		REALISE 18/19		Evolution N / N-1	
	Masse	Unitaire	Masse	Unitaire	Masse	%
Nombre de repas Maternelles	66 331	23,54%	70 504	24,19%	4 173	6,29%
Nombre de repas Primaires	139 954	49,66%	144 313	49,51%	4 359	3,11%
Nombre de repas Adultes scolaires	20 401	7,24%	20 108	6,90%	-293	-1,44%
Nombre de repas Centre de Loisirs KID O VERT	11 779	4,18%	10 408	3,57%	-1 371	-11,64%
Nombre de repas Centre de Loisirs KID O	0		5 279	1,81%	5 279	#DIV/0!
Nombre de repas Pique Nique	6 160	2,19%	7 776	2,67%	1 616	26,23%
Nombre de repas Pers Agées Domicile	37 208	13,20%	33 076	11,35%	-4 132	-11,11%
TOTAL REPAS	281 833	100,00%	291 464	100,00%	9 631	3,42%
chiffre d'affaire Maternelles	522 097	7,871 €	549 931	7,800 €	27 834	5,33%
chiffre d'affaire Primaires	1 143 245	8,169 €	1 169 513	8,104 €	26 267	2,30%
chiffre d'affaire Adultes scolaires	176 067	8,630 €	172 386	8,573 €	-3 682	-2,09%
chiffre d'affaire Centre de Loisirs KID O VERT	96 199	8,167 €	77 633	7,459 €	-18 566	-19,30%
chiffre d'affaire Centre de Loisirs KID O			42 295	8,012 €		
chiffre d'affaire Pique Nique	39 455	6,405 €	48 336	6,216 €	8 881	22,51%
chiffre d'affaire Pers Agées Domicile	310 687	8,350 €	278 698	8,426 €	-31 988	-10,30%
annexe goûters	55 626		71 012		15 387	27,66%
annexe fruit hebdo	38 276		40 138		1 861	4,86%
prestations annexes	3 464		1 550		-1 914	-55,26%
refacturation avenant 2	15 911					
facturation double choix avenant 2	15 435					
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	2 416 462	8,574 €	2 451 492	8,411 €	35 030	1,45%

Les effectifs de la délégation de service public sont en augmentation en 2018/2019 par rapport à l'année précédente. (+9 631 repas)

Les effectifs scolaires augmentent en lien avec un calendrier scolaire plus favorable (+1 journée) ainsi que l'ouverture du restaurant scolaire de MAUBEC en septembre 2018.

La reprise de la restauration pour les accueils de Loisirs le mercredi engendre une augmentation de plus de 30% du nombre de repas.

Les effectifs du portage de repas à domicile diminuent par rapport à l'année précédente.

Compte-rendu Financier

2.2. Consommations

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/07/2018	20 019	3 542	17 761
Volume d'achats	696 089	16 866	44 640
Stocks au 30/06/2019	22 248	2 881	14 581
Consommations	693 861	17 527	47 819

Compte-rendu Financier

2.3. Effectifs

Vous trouverez ci-dessous la liste du personnel affecté à la cuisine centrale de MONTELMAR.

		Emploi	HORAIRE HEBDO
ALIAS	NELLY	DIETETICIENNE	34,87
ARLAUD	EDDY	SECOND DE CUISINE	34,87
ARNAULT	CATHERINE	EMPLOYEE QUALIFIEE RESTAURATION	26h00
ARSAC	STEPHANIA	RESPONSABLE SERVICE CLIENTS	34h87
AUBRY	CYRILLE	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	34h87
AUDAP	JOSIANE	EMPLOYEE DE RESTAURATION EXPERIMENTEE	28h00
BALOLA	VALERIE	CHAUFFEUR LIVREUR	30h00
BECKER	SOPHIE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	25h00
CADET	VIRGINIE	EMPLOYEE REST. ET SERVICES	23h00
CARMICHAEL	BENOIT	CHAUFFEUR MAGASINIER	34h87
CHAHBOUNE	RADIA	EMPLOYEE DE RESTAURATION	20h00
CHASTAN	MARIE NOELLE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	24H00
CHERMALI	FARAH	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	24h50
CLEMENT	MYRIAM	CHEF DE GROUPE	32h00
CRIVELLO	JOEL	CUISINIER	34h87
DAGOMEL	VALERIE	SECRETAIRE DE RESTAURANT	20h00
DELAFONT	KATIA	EMPLOYEE DE RESTAURANT	25h00
DEPAIX	ISABELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	26h00
DUMONT	MAGALY	EMPLOYEE DE RESTAURANT	24h00
DUSSAUGE	CORINNE	CHAUFFEUR LIVREUR	30H00
GARCIN	CHRISTELLE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	22H00
GAMORE	SABRINA	CHAUFFEUR LIVREUR	30h00
GROSBOIS	MARINE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
HARDY FURNON	SABRINA	EMPLOYEE DE RESTAURATION ET SERVICES	32H00
HILAIRE	NADEGE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LABIAT	MAGALIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	26h00
LAFOND	CAROLE	EMPLOYEE DE REST. EXPERIMENTEE	30h00
LANTHEAUME	SONIA	CHEF DE GROUPE	20h00
LAUZIER	MYRENE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LEBARD	MARIE France	CHEF DE GROUPE	29h00
LEBAULT	DOMINIQUE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
LYONNET	JULIE	CUISINIERE	34h87
MARTINEZ	JESUS	CHEF MAGASINIER	34h87
MARTINEZ	LUDIVINE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	29h00
MERLIN	VIRGINIE	EMPLOYEE DE REST. ET SERVICES	33h00
MEUNIER	CHRISTEL	EMPLOYEE DE REST. ET SERVICES	23h00
MORVILLIERS	JEROME	CHEF DE CUISINE	34H87
PALANDRE	ELODIE	EMPLOYEE DE RESTAURANT	20h00
PHILIP	AURELIE	EMPLOYEE REST. ET SERVICES	32h00
POULENARD	CEDRIC	CHAUFFEUR LIVREUR	34h87
POUYET	SANDRINE	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	24h00
RAWI	LATIFA	EMPLOYEE REST. EXPERIMENTEE	32h00
RUBOLINI	MARIE JOSEE	EMPLOYEE QUALIFIEE RESTAURATION	25h00
SOURBIER	GAEL	CHAUFFEUR LIVREUR	30h00
VACHON	JACK	RESPONSABLE PRODUCTION	34h87

Compte-rendu Financier

2.4. Achats non stockés

	Données 2018-2019	Données 2017-2018	Ecart	Evolution en %
Vêtements professionnels	1 932	1 384	548	39,56%
Blanchissage	21 335	18 534	2 800	15,11%
Animation	7 212	5 589	1 624	29,06%
Analyse bactériologique	3 545	3 930	-385	-9,79%
Petit matériel d'exploitation	11 426	7 048	4 378	62,12%
Eau	1 771	2 894	-1 123	-38,81%
Energie	23 772	21 455	2 317	10,80%
Total achats non stockés	70 993	60 834	10 159	+ 16,70%

Compte-rendu Financier

2.5. Sous-traitance générale

	Données 2018-2019	Données 2017-2018	Ecart	Evolution en %
Location Matériel de transport	44 186	37 692	6 494	17,23%
Location matériel d'exploitation	10 625	8 914	1 711	19,20%
Entretien et réparations	63 699	64 653	-954	-1,48%
Déplacements – Missions -Carburants	12 551	7 886	4 665	59,16%
Informatique	11 297	11 055	242	2,19%
Fourniture de Bureau	3 350	2 693	657	24,41%
Télécom Affranchissements	27 161	25 818	1 343	5,20%
Taxes cotisations assurance	74 255	77 285	-3 030	-3,92%
Traitement des déchets	9 034	9 877	- 843	-8,53%
Espace famille	22 694	21 714	980	4,51%
Total sous-traitance générale	278 852	267 587	+ 11 265	+ 4,21%

Compte-rendu Financier

2.6. Redevance repas extérieurs

Suivi des Repas livrés 2018/2019					
	ALLAN	ALLAN CLSH	ANCONE		Redevance
Mois	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Total	0,25€ / repas
juil-18	514	1 424	102	2 040	510,00
août-18		235	111	346	86,5
sept-18	1 977	113	114	2 204	551,00
oct-18	1 586	557	102	2 245	561,25
nov-18	2 149	122	118	2 389	597,25
déc-18	1 675	108	113	1 896	474,00
janv-19	2 040	121	125	2 286	571,50
févr-19	1 192	511	110	1 813	453,25
mars-19	2 149	189	129	2 467	616,75
avr-19	1 380	680	196	2 256	564,00
mai-19	1 987	86	156	2 229	557,25
juin-19	2 074	103	152	2 329	582,25
TOTAL	18 723	4 249	1 528	24 500	6125,00

Compte-rendu Financier

2.7. Situation collecte dépenses renouvellement au repas / dépenses

MONTELMAR

SITUATION COLLECTE RENOUVELLEMENT AU PRIX DU REPAS /DEPENSES

	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	RENOUVELLEMENT COLLECTE
ANNEE								
COLLECTE AU PRIX DU REPAS								
2013/2014	260 656	0,0930	24 241	43 024	0,0310	1 334	303 680	25 574,75
2014/2015	250 731	0,0935	23 446	40 469	0,0312	1 261	291 200	24 707,67
2015/2016	247 973	0,0939	23 288	44 155	0,0313	1 382	292 128	24 670,29
2016/2017	246 889	0,0942	23 247	41 008	0,0314	1 287	287 897	24 533,59
2017/2018	244 625	0,0945	23 125	37 208	0,0315	1 172	281 833	24 297,96
2018/2019 année prolongation	258 388	0,0957	24 726	33 076	0,0326	1 077	291 464	25 803,15
Total renouvellement collecté			142 073			7 514		149 587,41
DEPENSES								
Investissements réalisés au 30/06/2014								17 499,93
Investissements réalisés au 30/06/2015								51 721,00
Investissements réalisés au 30/06/2016								32 286,00
Investissements réalisés au 30/06/2017								16 618,00
Investissements réalisés au 30/06/2018								18 438,68
Investissements réalisés au 30/06/2019								17 460,00
total investissements réalisés								154 023,61
SOLDE								- 4 436,20

Compte-rendu Financier

2.8. Situation collecte investissement au repas / contrat

MONTELMAR

SITUATION COLLECTE INVESTISSEMENT AU PRIX DU REPAS / CONTRAT

	EFFECTIFS SCOLAIRE	BULLETIN DE PRIX - investissement	MONTANT COLLECTE SCOLAIRE	EFFECTIFS PAD	BULLETIN DE PRIX - investissements	MONTANT COLLECTE PAD	EFFECTIF TOTAL	RENOUVELLEMENT COLLECTE
ANNEE								
COLLECTE AU PRIX DU REPAS								
2013/2014	260 656	1,204	313 830	43 024	0,0730	3 141	303 680	316 971
2014/2015	250 731	1,211	303 540	40 469	0,0734	2 970	291 200	306 511
2015/2016	247 973	1,216	301 492	44 155	0,0737	3 255	292 128	304 747
2016/2017	246 889	1,219	300 955	41 008	0,0739	3 031	287 897	303 986
2017/2018	244 625	1,224	299 388	37 208	0,0742	2 761	281 833	302 149
2018/2019 *	247 980	0,553	137 077				247 980	137 077
Montant collecté au repas	1 498 854		1 656 282	205 864		15 158	1 704 718	1 671 441
CONTRAT - annexe 20								
2013/2014	269 017	1,204	323 896	46 932	0,0730	3 426	315 949	327 323
2014/2015	285 565	1,204	343 820	48 545	0,0730	3 544	334 110	347 364
2015/2016	301 490	1,204	362 994	50 005	0,0730	3 650	351 495	366 644
2016/2017	312 820	1,204	376 635	51 830	0,0730	3 784	364 650	380 419
2017/2018	315 988	1,204	380 450	53 290	0,0730	3 890	369 278	384 340
CONTRAT - avenant 3								
2018/2019	239 298	0,543	129 939				239 298	129 939
SOLDE								1 936 028
								134 648,92

Compte-rendu Financier

2.9. Impôts et taxes

	Données année 2017-2018	Données année 2018-2019
CET (contribution économique territoriale)	37 264	34 050
Taxe formation	25 214	25 658
Autres taxes	10 974	10 963
Assurances	3 832	3 584
Total impôts et taxes	77 285	74 255

Compte-rendu Financier

2.9. Conclusion

L'année 2018/2019 montre des effectifs de DSP qui augmentent.
La tendance est identique pour le début de la période 2019/2020.

Compte-rendu Financier

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2018-2019 en euros HT
Maternelles	7,800
Elémentaires	8,104
Adultes	8,573
Accueil de Loisirs KID O VERT	7,459
Accueils de Loisirs Autres KID O	8,012
Pique Nique	6,216
Personnes âgées	8,426

Compte-rendu Financier

3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui du **pré-facturation**

La facturation est générée sur la base des jours de fréquentation définis dans le dossier d'inscription.

La facture est envoyée à la famille, par voie postale ou par voie dématérialisée (au choix des familles), au plus tard 3 jours après le début de la période facturée.

Le délai de règlement de la facture est de 17 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille dédié à la Ville de Montélimar
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.



Compte-rendu Financier

3.3. La facturation familles

Grille des tarifs

Quotient Familial	Tarif en euros TTC année 2018-2019	
	QF < 960	QF >960
Elèves – Abonnements mensuels - Tarifs à l'unité	3,85€	4,10€
Elèves – Tickets occasionnels – Tarifs à l'unité	5,10€	5,30€
Adultes – Tarifs à l'unité	7€	7,10€
Tarif en euros TTC année 2018-2019		
Portage à domicile	6,90€	

La facturation familles 2018/2019

MOIS	Nb de factures émises	Montant facturé	Encaissements directs & contentieux	Taux de recouvrement Sodexo
SEPTEMBRE 2018	1086	73 981,30 €	73 194,81 €	98,93%
OCTOBRE 2018	1455	80 622,50 €	75 660,45 €	93,84%
NOVEMBRE 2018	1492	99 521,70 €	94 127,75 €	94,58%
DECEMBRE 2018	1579	84 859,75 €	78 255,65 €	92,22%
JANVIER 2019	1550	95 736,30 €	90 739,00 €	94,78%
FEVRIER 2019	1598	63 016,40 €	57 226,85 €	90,65%
MARS 2019	1567	102 172,85 €	96 785,10 €	94,72%
AVRIL 2019	1617	68 565,00 €	61 687,05 €	89,85%
MAI 2019	1599	100 032,50 €	94 467,83 €	94,43%
JUIN 2019	1658	97 553,15 €	87 951,25 €	90,15%
JUILLET 2019	1320	21 567,80 €	14 621,70 €	67,80%
AOÛT 2019				
TOTAL 2018/2019	16 521	887 629,25 €	824 717,44 €	92,89%
TOTAL 2017/2018	16 141	840 119,75 €	782 857,93€	93,34%

Compte-rendu Financier

3.4. Procédure de recouvrement

Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 17 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 8 jours après cette première relance, et sans régularisation de la part de la famille, une seconde lettre est envoyée (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Si la procédure contentieuse n'aboutit pas, les créances non recouvrées par le cabinet contentieux sont transférées par la ville au Trésor Public pour émission d'un titre de recette et de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

Compte-rendu Financier

3.5. Etat des impayés 2018/2019

MOIS	Dont mise en contentieux Intrum	Recouvrement Intrum	Taux de recouvrement Intrum	Dont CI Intrum-refacturation ville	Taux Impayés CI/Mise en contentieux	Dont pertes Sodexo	Solde Impayés (CI+Pertes)	Taux d'impayés (CI+pertes/Mt facturé)
SEPTEMBRE 2018	1 224,60 €	808,80 €	66,04%	415,80 €	33,95%	370,69 €	786,49 €	1,06%
OCTOBRE 2018	7 280,95 €	2 852,00 €	39,17%	4 428,95 €	60,83%	533,10 €	4 962,05 €	6,15%
NOVEMBRE 2018	8 137,92 €	3 269,17 €	40,17%	4 868,75 €	59,82%	525,20 €	5 393,95 €	5,42%
DECEMBRE 2018	9 721,20 €	3 820,90 €	39,30%	5 900,30 €	60,70%	703,80 €	6 604,10 €	7,78%
JANVIER 2019	7 517,20 €	2 963,75 €	39,43%	4 553,45 €	60,57%	443,85 €	4 997,30 €	5,22%
FEVRIER 2019	8 585,35 €	3 169,60 €	36,92%	5 415,75 €	63,08%	373,80 €	5 789,55 €	9,36%
MARS 2019	9 607,70 €	4 640,10 €	48,30%	4 967,60 €	51,70%	420,15 €	5 387,75 €	5,27%
AVRIL 2019	10 322,65 €	3 763,90 €	36,46%	6 558,75 €	63,54%	319,20 €	6 877,95 €	10,03%
MAI 2019	9 663,10 €	4 497,95 €	46,55%	5 165,15 €	53,45%	399,52 €	5 564,67 €	5,56%
JUIN 2019	10 836,95 €	1 763,15 €	16,27%	9 073,80 €	83,73%	528,10 €	9 601,90 €	9,84%
JUILLET 2019	7 065,00 €	596,15 €	8,44%	6 468,85 €	91,56%	477,25 €	6 946,10 €	32,20%
AOUT 2019								
TOTAL 2018/2019	89 962,62 €	32 145,47 €	35,73%	57 817,15 €	64,27%	5 094,66 €	62 911,81 €	7,63%
TOTAL 2017/2018	78 648,07 €	24 163,21 €	30,72%	53 796,36 €	68,40%	3 465,46 €	57 261,82 €	6,81%

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Annexes

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE


SOMMAIRE

Annexe 1 : Note C'est Mon Gout

p. 81

Annexe 2 : Enquêtes convives

p. 103

Envoyé en préfecture le 26/11/2020
Reçu en préfecture le 26/11/2020
Affiché le 
ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

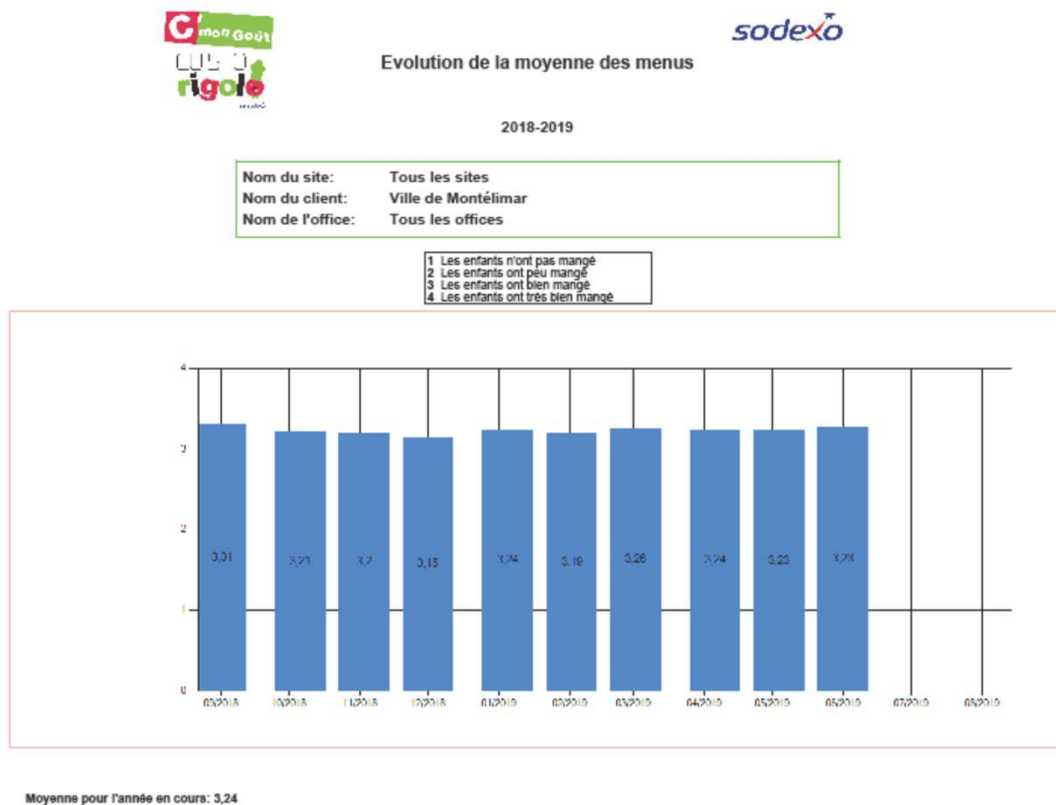
Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Evolution de la moyenne des menus

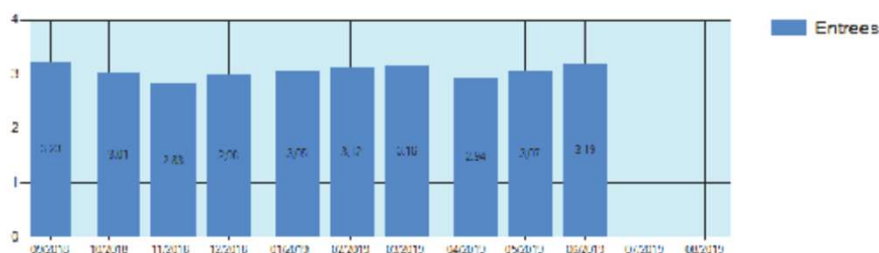


2018-2019

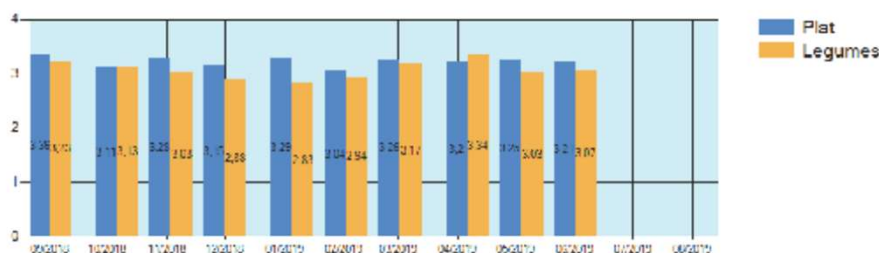
Nom du site: Tous les sites
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices

- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé

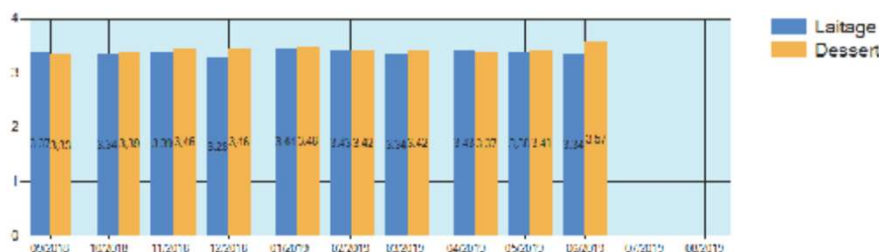
Moyenne des entrées



Moyenne des plats et légumes



Moyenne des laitages et desserts



Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Top et flop des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices

Top

Nom du plat	Moyenne
Cerises (sous réserve)	4,00
Compote tous fruits allégée en sucre	4,00
Pastèque	3,94
maison enneigée	3,93
Purée de pommes de terre	3,92
Gnocchetti	3,92
Poisson pané	3,91
Fromage blanc aux fruits	3,90
Eclair au chocolat	3,90
Petit pot de glace vanille fraise	3,90
Mousse au chocolat au lait	3,90
Crème glacé vanille (bâtonnet)	3,89
Salade Iceberg vinaigrette miel	3,88
Pastèque BIO	3,88
Cookie tout chocolat BIO	3,86
Crêpe et pâte à tartiner	3,85
Madeleine Bio	3,84
compote allégée de pommes poires bio	3,83
Cookie BIO	3,83
Coquillettes Bio	3,83

Flop

Nom du plat	Moyenne
Chou vert et carottes crème de thym	1,38
Gaspacho courgettes petits pois	1,50
Galette au sarrasin saucisses	1,60
Courgettes râpées au fromage blanc	1,75
Nuggets de légumes secs	1,85
Crème au chocolat banane du Chef	1,90
Tarte aux légumes	1,92
radis sauce cocktail	2,00
Courgettes râpées sauce cocktail	2,00
Chou rouge BIO vinaigrette framboise	2,00
Courgettes persillées	2,09
Salade de boulgour	2,10
fondant carottes potiron brebis cumin	2,17
Dip de carottes houmous pesto	2,20
Salade de chou rouge	2,20
Nuggets de pois chiches	2,20
Salade Limoa	2,20
Purée de pois cassés BIO	2,20
Salade de chou rouge Bio vinaig framboise	2,22
Chou rouge BIO	2,22

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Entrées

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Pastèque	3,94	17	2
Pastèque BIO	3,88	8	1
Salade Iceberg vinaigrette miel	3,88	8	1
Salade de carottes BIO râpées	3,82	11	1
Crêpe au fromage	3,80	5	1
Melon	3,77	53	6
Bâtonnets de surimi et mayonnaise	3,71	7	1
Rillettes de thon vache qui rit	3,70	10	1
Salade de tomates	3,70	10	1
Pâté de campagne et cornichons	3,67	21	2
Tartine de thon ciboulette	3,67	12	1
Salade de carottes râpées	3,64	14	1
Salade de tortis BIO	3,60	10	1
Salade verte maïs guacamole chips	3,58	12	1
Salade de betteraves	3,57	7	1
Salade de tortis	3,57	14	1
Tartine de thon	3,53	15	2
Tomates et concombre vin...aigre douce	3,50	12	1
salade verte dés de mimolette	3,50	6	1
Risetti en salade	3,50	6	1
soupe de légumes racines et fromage râpé	3,50	12	1
Salade Iceberg aux croûtons	3,50	14	1
Mousse de foie de volaille et cornichons	3,50	10	1
Méli mélo de salades Bio dés de jambon	3,50	6	1
Betteraves vinaigrette	3,48	21	2
Salade de tortis 3 couleurs	3,46	13	1
Tomates vinaigrette	3,45	11	1
Carottes râpées et maïs	3,43	7	1
Mousse de foie et cornichons	3,43	7	1
Carottes râpées au citron	3,43	21	2
Betteraves BIO	3,42	12	1
concombre vinaigrette tzatziki	3,40	5	1
Salade de penne BIO	3,40	5	1
Risetti au pistou	3,40	10	1
Tomates vinaigrette au basilic	3,40	10	1
Méli mélo de salades Bio aux croûtons	3,38	13	1
Terrine pure volaille cornichons	3,38	13	2
Salade de tomates BIO et croûtons	3,38	13	1
Salade verte aux dés d'emmental	3,38	8	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Entrées

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Salade de tomates BIO au maïs	3,38	8	1
Méli mélo de salade Bio amandes grillées	3,36	11	1
rillettes de saumon ciboulette	3,33	12	1
Taboulé à la semoule BIO	3,33	30	4
Haricots verts BIO aux 2 moutardes	3,33	3	1
Carottes râpées BIO	3,33	36	3
Salade de lentilles	3,33	12	1
Salade Iceberg aux dés de mimolette	3,33	6	1
Salade de lentilles à l'échalote	3,33	15	1
Salade verte et croûtons	3,31	13	1
salade verte Bio et croûtons	3,31	26	2
Méli mélo de salades au maïs	3,31	13	1
Salade Iceberg	3,29	31	5
Concombre à la crème	3,29	7	1
Salade verte Bio et dés de jambon	3,29	7	1
salade de pdt moutarde à l'ancienne	3,27	11	1
Potage de légumes BIO	3,26	66	5
Pommes de terre ravigote	3,25	8	1
Salade chiffonnade BIO	3,23	13	1
Saucisson à l'ail et cornichons	3,23	31	3
Oeuf dur mayonnaise	3,23	13	2
Tomates sauce ktipiti	3,23	13	1
Betteraves Bio vinaigrette	3,23	26	3
Tomates BIO et maïs	3,22	9	1
Salade de pommes de terre ravigote	3,22	32	3
Mousse de canard et cornichons	3,21	14	1
Salade de lentilles BIO	3,21	19	2
Betteraves sauce Philadelphia	3,21	14	1
Salade de pommes de terre au thon	3,20	15	1
Lentilles vinaigrette	3,20	5	1
Salade verte Bio vinaigrette huile noix	3,20	10	1
Oeuf dur BIO mayonnaise	3,20	10	1
Céleri Bio	3,18	11	1
Salade verte aux croûtons	3,18	11	1
Salade de pommes de terre aux olives	3,17	12	1
Pâté pure volaille cornichons	3,17	12	2
Rillettes et cornichons	3,15	13	1
Salade de pâtes BIO	3,15	13	1
Tomates BIO et thon	3,14	7	1
Salade du meunier	3,14	7	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Entrées

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Méli mélo de salades aux croûtons	3,14	7	1
Concombre façon tzatziki	3,14	14	2
Bâtonnets de surimi sce cocktail	3,13	8	1
Rillettes de colin au fromage blanc	3,13	15	1
Coleslaw	3,10	21	2
cour' slaw (courgettes carottes râpées)	3,10	10	1
Carottes râpées et raisins	3,08	13	1
Carottes râpées BIO au citron	3,08	12	1
Taboulé	3,07	43	4
Salade du meunier	3,06	16	2
Coleslaw Bio	3,03	38	3
Oeuf dur BIO sauce cocktail	3,00	7	1
Salade verte bio	3,00	26	3
Salade de haricots verts	3,00	4	1
Méli mélo de salade Bio raisins secs	3,00	5	1
oeuf dur sce fromage blanc aux herbes	3,00	5	1
salade de pommes de terre au pesto	3,00	13	1
Tomates en salade	3,00	2	1
Salade verte chiffonnade	3,00	12	1
Salade de pommes de terre	2,95	19	2
Chou blanc BIO	2,93	14	1
Salade coleslaw	2,92	13	1
Concombre en salade	2,89	9	1
Salade d'endives Bio et croûtons	2,88	8	1
Salade verte vinaigrette crémeuse ciboul	2,86	7	1
Macédoine mayonnaise	2,86	57	6
Salade verte BIO vinaigrette	2,86	7	1
Terrine de légumes au fromage blanc	2,86	7	1
Terrine de légumes sauce cocktail	2,86	7	1
Salade de pois chiches à l'échalote	2,86	7	1
Melon vert	2,85	13	1
Concombre en cubes sauce fromage blanc	2,82	11	1
Méli mélo de salade vinaigrette balsamiq	2,80	5	1
Cake tomates feta basilic graines courge	2,80	10	1
Endives et dés de jambon	2,80	5	1
Chou blanc et pommes de terre	2,80	5	1
Tomates concassées chips tortilla	2,79	14	1
Salade de haricots beurre	2,76	25	2
Coleslaw Bio et maïs	2,75	12	1
Salade de haricots verts BIO	2,75	4	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Entrées

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Oeuf dur sauce cocktail	2,75	4	1
Endives et croûtons	2,69	13	1
Rillettes de canard	2,67	15	1
Salade de blé BIO	2,67	18	2
Céleri rémoulade	2,67	43	4
Nems au poulet	2,67	6	1
Salade d'endives Bio et amandes grillées	2,67	6	1
Céleri sauce cocktail	2,67	15	2
Pamplemousse rose	2,67	6	1
Salade de légumes racines	2,67	6	1
Achard de légumes	2,60	10	1
Salade de pois chiches	2,60	15	2
Radis beurre	2,59	17	2
Salade verte Bio et crumble	2,57	7	1
Tartine de surimi paprika	2,57	7	1
terraine de légumes sce fromage blanc	2,57	14	1
Terrine de légumes	2,56	9	1
Semoule épicée et poivrons	2,54	13	1
Salade d'endives Bio aux raisins secs	2,52	21	2
Radis beurre	2,50	6	1
Salade de blé	2,50	8	1
Concombre vinaigrette BIO	2,50	10	1
Céleri Bio sauce cocktail	2,50	26	2
Salade de chou-fleur sauce cocktail	2,43	7	1
Céleri Bio rémoulade	2,43	14	1
Salade de boulgour Bio	2,43	7	1
Salade d'endives	2,36	14	1
Chou rouge BIO vinaigrette à l'orange	2,33	6	1
Cake du Chef au fromage et coulis	2,33	6	1
Pamplemousse et sucre	2,33	9	1
Salade d'endives Bio dés de mimolette	2,31	13	1
radis roses en dip houmous de betteraves	2,30	10	1
dip de carottes houmous au pesto	2,27	11	1
Chou rouge mariné	2,25	8	1
salade de poulet (pdt,maïs,carottes)	2,25	12	1
Chou rouge BIO	2,22	9	1
Salade de chou rouge Bio vinaï framboise	2,22	9	1
Dip de carottes houmous pesto	2,20	15	1
Salade Limoa	2,20	10	1
Salade de chou rouge	2,20	5	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Entrées

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Salade de boulgour	2,10	20	2
Chou rouge BIO vinaigrette framboise	2,00	6	1
radis sauce cocktail	2,00	5	1
Courgettes râpées sauce cocktail	2,00	6	1
Courgettes râpées au fromage blanc	1,75	4	1
Gaspacho courgettes petits pois	1,50	8	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Plats

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Poisson pané	3,91	11	1
Moelleux de poulet sauce aigre douce	3,83	12	1
Nuggets de poulet	3,81	32	3
Hachis de boeuf RB	3,80	10	1
Carbonara de porc en sauce	3,80	10	1
Dés de poisson panés aux 3 céréales	3,80	10	1
Cordon bleu	3,78	59	5
Croustillant de poisson citron	3,78	23	2
Cordon bleu	3,78	18	2
Moelleux de poulet au jus	3,75	12	1
Croustillants de poisson	3,75	12	1
Bolognaise de boeuf VF BIO	3,75	8	1
Nugget's de poulet	3,74	39	3
Croustillants de poisson citron	3,73	51	4
Poisson pané citron	3,72	43	4
Boeuf VF Bio	3,70	10	1
Ravioli au boeuf VF	3,69	13	1
Bolognaise de boeuf RB	3,69	13	2
Pané moelleux au gouda	3,67	12	1
Poisson pané citron	3,67	6	1
Jambon froid sauce charcutière	3,67	12	1
Croustillants de poisson sce tartare	3,67	9	1
Filet de lieu noir sauce crème	3,67	9	1
Steak haché de boeuf RB BIO et jus	3,67	3	1
Sauce Carbonara	3,67	12	1
Boulettes de mouton sce moutarde	3,67	9	1
Quenelles sauce Nantua	3,67	12	1
Haché de poulet sce aigre douce	3,63	8	1
Burger de veau sauce barbecue	3,63	8	1
Cuisse de poulet LR des fermiers d'Ardèche	3,62	13	1
Crêpe au fromage	3,60	5	1
Sauté de porc à la moutarde	3,57	7	1
Fileté meunière	3,57	7	1
Fileté de merlu meunière	3,57	7	1
Paëlla au poulet LR fermier de l'Ardèche	3,56	18	2
Nugget's de fromage sauce barbecue	3,56	9	1
Pilon de poulet VF jus persil menthe	3,56	9	1
Nuggets de fromage	3,56	9	1
Beignets de poisson, citron	3,55	11	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Plats

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Rôti de dinde sauce miel et poivrons	3,55	11	1
Steak haché de boeuf RB	3,55	20	2
Jambon blanc	3,55	20	2
Hachis parmentier de boeuf RB	3,54	28	2
Emincé de volaille LR sauce tandoori	3,54	13	1
Rôti de dinde au jus aigre doux	3,54	13	1
Mouliné de potiron et mozzarella	3,54	35	5
Nugget de poulet ketchup	3,54	13	1
Moelleux de poulet sce tomate	3,54	13	1
Poulet rôti LR de l'Ardeche	3,53	15	1
Carbonara de porc	3,52	21	2
Saucisses de Strasbourg	3,50	10	1
Rôti de dinde sauce au miel poivrons	3,50	12	1
Tortellinis au fromage	3,50	12	1
Filet de poisson frais sauce créole	3,50	8	1
Croustillants de poisson ketchup	3,50	14	1
Steak haché VF BIO	3,50	10	1
Mouliné de potiron carottes et mozzarell	3,50	14	1
Couscous merguez	3,47	15	1
Saucisses chipolatas	3,46	13	1
Quenelles BIO sauce Nantua	3,44	9	1
Rôti de dinde et ketchup	3,43	7	1
Croisillon au fromage	3,42	19	2
Feuilleté au fromage	3,42	12	1
Moelleux poulet grillé sce aigre douce	3,42	12	1
Fileté de poisson meunière et citron	3,40	10	1
Moelleux de poulet rôti au jus	3,40	10	1
Tarte au fromage	3,39	56	5
Parmentier de boeuf RB aux haricotsverts	3,38	13	1
Rôti de dinde sauce moutarde	3,36	11	1
Jambon blanc supérieur	3,36	11	1
Filet de hoki à l'armoricaine	3,36	11	1
Quenelles sauce Aurore	3,36	14	1
Wings de poulet sauce barbecue	3,35	23	2
Rôti de dinde froid	3,33	6	1
Gratin de pâtes jambon	3,33	12	1
Paëlla de la mer	3,33	6	1
Galopin de veau au jus	3,33	6	1
Chipolatas	3,33	12	1
Saucisses de Strasbourg	3,31	13	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Plats

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Rôti de porc VF au jus	3,10	10	1
Filet de hoki à l'oseille	3,09	22	2
Gigot d'agneau et jus	3,09	11	1
Bolognaise de légumes	3,08	12	1
Rôti de boeuf RB froid ketchup du Chef	3,08	12	1
Marmite de poisson frais à l'orientale	3,08	13	1
Pavé de poisson sauce Persane	3,08	12	1
Pavé de colin sauce champignons	3,08	12	1
Paëlla marine	3,07	14	1
Omelette piperade	3,07	41	4
Rôti de porc au jus	3,07	14	1
Marmite de poisson	3,05	22	2
Filet de poisson frais	3,00	10	1
sauté de porc VF de région sauce romarin	3,00	9	1
Duo de saumon et poisson	3,00	11	1
Rôti de dinde sauce poivron miel	3,00	7	1
Hachis parmentier Bio au boeuf VF Bio	3,00	13	1
Omelette bio tranche de cheddar	3,00	7	1
Tomate farcie	3,00	10	1
Tajine de boeuf RB	3,00	14	1
Boeuf RB façon bourguignon	3,00	9	1
Colombo de porc LR de région	3,00	12	1
Marmite de poisson sauce orientale	3,00	14	1
Estouffade de boeuf RB provençale	3,00	26	2
Rôti de boeuf RB froid et tartare	3,00	13	1
Rôti de boeuf RB au jus	3,00	9	1
Rôti de porc froid	3,00	15	1
Omelette fines herbes	3,00	11	1
Sauté de porc VF local au romarin	3,00	15	1
Blanquette de poisson aux petits légumes	3,00	14	1
Sauté de boeuf RB Stroganoff	3,00	6	1
Filet de merlu sauce créole	3,00	12	1
Duo de poisson	2,95	20	2
Aiguillettes de volaille LR basquaise	2,93	14	1
File de tacaud frais (poisson)	2,93	14	1
Pavé de poisson au basilic	2,92	13	1
Sauté de veau VF REGIONAL	2,92	12	1
Rôti de boeuf RB	2,92	12	1
Pavé de colin sauce citron	2,92	12	1
Sauté de boeuf RB façon stroganoff	2,92	13	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Plats

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Sauté de volaille LR aux champignons	2,92	12	1
Sauté de porc Bio	2,91	11	1
Sauté de boeuf RB aux carottes	2,91	11	1
Marmite de poisson sauce persane	2,90	10	1
Sauté de porc de Région sce Esterel	2,89	9	1
Pavé de poisson sauce dieppoise	2,89	9	1
Marmite de carrelet frais sauce persane	2,89	9	1
Filet de hoki sauce Bonne-femme	2,88	8	1
Gratin de poisson et fruits de mer	2,87	23	2
Sauté de porc VF (région) sce Esterel	2,86	14	1
Boeuf stroganoff	2,86	14	1
Sauté de porc VF local	2,83	12	1
Sauté de veau VF de Région	2,83	12	1
Vatapa (poisson sce tomate, coco, ging)	2,83	12	1
Oeuf dur sauce mornay	2,82	11	1
Carry de volaille LR à l'indienne	2,82	11	1
Sauté de veau VF au curry	2,80	10	1
Sauté de veau VF local	2,80	15	1
Gratin de fruits de mer	2,77	39	4
Tajine de veau VF LOCAL	2,77	13	1
Bolognaise de légumes du Sud F de brebis	2,75	12	1
Boulettes de mouton sce poivrade	2,75	8	1
pavé de poisson sce barbecue	2,73	11	1
Filet de poisson frais beurre citronné	2,71	7	1
Fondant carottes potiron et brebis	2,70	10	1
Rôti de boeuf RB sauce tartare	2,69	13	1
Filet de merlu sauce vierge	2,69	13	1
Marmite de poisson à l'orientale	2,67	12	1
Oeufs durs façon Mornay	2,67	9	1
Bolognaise aux légumes du Sud	2,67	12	1
Bolognaise de légumes du Sud	2,67	9	1
Rôti de boeuf RB froid	2,60	10	1
Sauté de boeuf RB au curry	2,58	12	1
Bolognaise de légu. sud et from brebis	2,55	11	1
Friand à la viande	2,50	12	1
Carbonade de boeuf VF Bio	2,38	13	1
Couscous végétarien	2,35	26	2
Dos de colin sce cocktail	2,25	8	1
Nuggets de pois chiches	2,20	10	1
fondant carottes potiron brebis cumin	2,17	12	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
Nom du client: Ville de Montélimar
Nom de l'office: Tous les offices
Famille de plats: Plats

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Tarte aux légumes	1,92	12	1
Nuggets de légumes secs	1,85	13	1
Galette au sarrasin saucisses	1,60	15	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Légumes

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Purée de pommes de terre	3,92	12	1
Gnocchetti	3,92	12	1
Coquillettes Bio	3,84	61	5
Tortis bio	3,81	27	3
Tortis	3,76	25	2
Spaghettis BIO	3,75	8	1
Penne BIO	3,68	22	3
Sauce tomate et fromage	3,67	9	1
Pommes purée BIO	3,67	3	1
Cavatappi	3,63	43	4
Pommes pins forestines	3,60	15	1
Coquillettes	3,58	12	1
Purée de patates douces	3,58	12	1
Pommes sautées	3,57	14	1
Semoule BIO aux légumes	3,55	11	1
Pommes de terre lamelles sautées	3,54	13	1
Purée BIO	3,54	13	1
Riz créole	3,53	15	1
Enchilada de légumes boeuf et lardons	3,50	12	1
pommes de terre sautées paprika	3,50	12	1
Coquillettes BIO à la tomate	3,50	10	1
Riz	3,48	21	2
Semoule BIO	3,45	49	4
Riz BIO	3,39	84	7
Petits pois carottes	3,38	8	1
Semoule	3,32	25	2
Pommes de terre lamelles	3,29	7	1
Purée d'épinards	3,29	7	1
Riz créole	3,23	22	2
Chou fleur béchamel	3,20	46	4
Carottes Bio persillées	3,20	10	1
Petits pois	3,14	14	1
Purée de potiron	3,13	15	1
Mouliné de courgettes	3,13	8	1
Petits pois	3,13	39	4
Taboulé	3,10	10	1
Epinards Bio en gratin	3,08	13	1
Purée de courgettes et pdt bio huile oli	3,08	13	1
Chou fleur Bio gratin	3,00	13	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Légumes

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Chou fleur Bio béchamel	3,00	10	1
Boulgour	3,00	11	1
Purée de pommes de terre bio	3,00	27	3
Carotte BIO au jus	3,00	14	1
Purée de Brocolis	3,00	13	1
Boulgour BIO	3,00	23	2
Carottes au jus	3,00	13	1
Purée de légumes bio	2,82	22	2
Chou fleur persillé	2,80	10	1
Brocolis Bio en purée	2,78	9	1
Ratatouille et boulgour BIO	2,75	4	1
Epinards béchamel	2,74	58	5
Haricots verts BIO persillés	2,71	45	4
Courgettes Bio à la béchamel	2,71	7	1
Carottes jus et riz	2,71	14	1
Ratatouille	2,70	20	2
Légumes en purée	2,70	20	2
Epinards bio béchamel	2,69	13	1
Ratatouille et blé BIO	2,68	25	2
Lentilles BIO	2,64	47	5
Boulgour et légumes en julienne	2,62	13	1
Ratatouille et pommes de terre	2,62	13	1
Purée de Céleri	2,62	13	1
Haricots blancs sauce tomate	2,60	15	1
Haricots verts	2,48	23	2
Printanière de légumes	2,45	20	2
Carottes	2,44	9	1
Ratatouille et blé	2,44	9	1
Jardinière de légumes	2,43	14	1
Crumble de courgettes BIO	2,42	26	2
Cordiale de légumes (HV et carottes BIO)	2,42	12	1
Gratin de brocolis et riz	2,38	13	1
Haricots verts persillés	2,38	13	1
Cordiale de légumes	2,38	21	2
Haricots beurre	2,37	51	4
chou vert et carottes à la béchamel	2,33	9	1
Mélange de légumes racines	2,31	13	1
Purée de pois cassés BIO	2,20	10	1
Courgettes persillées	2,09	11	1
Chou vert et carottes crème de thym	1,38	13	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Laitages

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Fromage blanc aux fruits	3,90	20	3
Fromage blanc et sucre	3,88	8	1
Petit suisse	3,78	9	1
Petit filou	3,77	60	6
Fromage frais aux fruits BIO	3,75	32	3
Fromage blanc	3,75	4	1
Yaourt aromatisé	3,74	87	11
Fromage blanc et sucre	3,70	47	5
Yaourt BIO à la framboise	3,69	13	1
Crème anglaise	3,67	15	1
Vache qui rit	3,63	19	3
Fromage frais sucré	3,63	78	9
Petit suisse BIO	3,63	24	2
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	3,62	13	1
Fromage frais aux fruits	3,60	10	1
Saint Nectaire AOC	3,60	5	1
Petit suisse BIO et sucre	3,58	12	2
Yaourt aromatisé	3,56	9	1
Yaourt Bio à la vanille	3,54	24	2
Rondelé nature	3,51	37	3
Petit moulé aux fines herbes	3,50	6	1
Lacté pommes framboises	3,50	10	1
Fromage frais Bio et sucre	3,50	12	1
Yaourt nature	3,48	77	7
Emmental Bio	3,48	46	4
Gouda bio	3,46	28	3
Vache qui rit	3,44	9	1
Yaourt Bio de région fruits des bois	3,44	9	1
vache qui rit	3,43	14	1
Yaourt BIO GAEC de la Grange	3,43	7	1
Bûche mi-chèvre	3,43	7	1
Cantafrais	3,40	45	5
Yaourt Nature Bio local	3,40	52	5
Fromage carré	3,40	5	1
Saint Bricet	3,40	10	1
Bûchette mi-chèvre locale	3,40	5	1
Cantadou ail et fines herbes	3,40	5	1
Cantal AOC	3,39	18	2
Brie	3,39	64	7

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Laitages

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Yaourt nature sucré	3,38	24	3
petit moulé ail et fines herbes	3,38	8	1
Montcadi croûte noire	3,38	16	2
Emmental	3,37	19	2
Fromage blanc BIO LOCAL	3,36	11	1
Tomme blanche	3,35	54	5
Coulommiers	3,33	70	7
Chanteneige	3,33	6	2
Edam	3,32	44	5
Cantal AOP	3,32	19	2
Croc - lait	3,32	34	3
Edam BIO	3,30	33	3
Gouda	3,29	52	4
Camembert	3,28	43	5
Cantal	3,27	11	2
Petit cotentin	3,27	95	10
Saint Paulin	3,26	38	4
Fraidou	3,26	93	10
Tomme grise	3,25	44	4
Petit moulé	3,25	20	2
Petit moulé nature	3,25	4	1
Camembert bio	3,24	66	6
Carré	3,21	53	5
Cantafrais	3,20	20	3
Fromage à croûte noire	3,20	5	1
Fromage frais demi sel BIO	3,18	11	1
Petit moulé ail et fines herbes	3,15	13	2
Mimolette	3,15	47	6
Tomme noire	3,14	42	3
Coulommiers	3,13	15	1
Fromage des Pyrénées	3,09	11	1
Bleu	3,00	10	2
Fromage fondu BIO	2,97	34	3
Vache Picon	2,94	50	6
Carré frais 1/2 sel Bio	2,92	13	1
Pyrénées	2,88	8	1
Fondu BIO	2,86	7	1
Tomme d'Auvergne Bio	2,83	6	1
Vache picon	2,74	19	2
Saint Nectaire	2,60	10	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût

Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:

Nom du client: Ville de Montélimar

Nom de l'office: Tous les offices

Famille de plats: Laitages

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Munster	2,38	16	3

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes



Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Desserts

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Cerises (sous réserve)	4,00	10	1
Banane	4,00	14	2
Compote tous fruits allégée en sucre	4,00	6	1
maison enneigée	3,93	15	1
madeleine BIO	3,92	12	1
Eclair au chocolat	3,91	23	2
Petit pot de glace vanille fraise	3,90	10	1
Mousse au chocolat au lait	3,90	10	1
Crème glacé vanille (bâtonnet)	3,89	9	1
Cookie tout chocolat BIO	3,86	7	1
Crêpe et pâte à tartiner	3,85	13	1
compote allégée de pommes poires bio	3,83	12	1
Cookie BIO	3,83	24	2
Fraises	3,82	11	1
Donuts	3,81	21	2
Petit pot de glace vanille- fraise	3,80	10	1
liégeoise vanille	3,80	10	1
Liégeois au chocolat	3,78	9	1
Donut's	3,78	9	1
Galette des rois	3,77	13	1
cake au daim à la farine BIO locale	3,77	13	1
Mouliné de pommes saveur biscuitée	3,75	12	1
Cone glacé chocolat	3,75	8	1
Mousse au chocolat	3,74	47	4
Paris-Brest	3,73	11	1
Crème dessert vanille	3,73	15	1
compote pommes poires bio	3,73	11	1
Compote de pommes framboises	3,71	14	1
Madeleine Bio	3,71	7	1
Banane	3,70	69	8
Cake du Chef à la farine Bio LOCALE	3,70	10	1
Raisin blanc	3,69	13	2
Glace petit pot au chocolat	3,69	13	1
Melon charentais	3,69	13	1
Nectarine	3,67	3	1
Compote de pommes fraises	3,67	6	1
Compote pommes coings BIO	3,67	12	1
orange bio	3,67	6	1
Pomme saveur biscuitée	3,64	11	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Desserts

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Compote pommes abricots BIO	3,64	11	1
Compote de pommes BIO LOCALE	3,64	22	2
Compote de pommes	3,64	11	1
Compote pommes bananes	3,60	5	1
Flan nappé caramel	3,58	50	4
Fromage blanc vanillé brisures speculoos	3,58	12	1
Cône glacé chocolat	3,58	12	1
Compote qui croque	3,57	14	1
Gâteau aux pommes du Chef	3,57	14	1
Compote allégée de pommes bio	3,57	7	1
Fruit de saison au choix	3,56	27	2
Compote de fruits BIO LOCALE	3,56	18	2
Lacté chocolat	3,56	41	3
Flan nappé caramel	3,55	11	1
Pêches au sirop léger gourmand	3,55	11	1
Compote de pommes allégée en sucre	3,54	13	1
Clémentine	3,53	57	5
Compote pommes abricots Bio Locale	3,50	10	1
Cake vanille du Chef farine BIO locale	3,50	8	1
Compote pommes allégée en sucre	3,50	10	1
Pomme (local)	3,50	12	1
Duo de poires et pêches au sirop	3,50	12	1
Raisin noir	3,50	2	1
Panna cotta au lait BIO coulis de fraise	3,46	13	1
Le chococrousti crémeux	3,46	13	1
Mouliné de pommes saveur bûche	3,46	13	1
Pêche	3,44	9	2
Biscuit Bio nappé chocolat noir	3,44	9	1
Clémentine bio	3,44	27	3
Abricot Bio	3,44	9	1
Pomme BIO	3,44	9	1
Gâteau texan au chocolat noix de pecan	3,42	12	1
Ananas	3,41	27	3
Liégeois vanille	3,40	10	1
Pomme bi colore locale	3,40	15	1
Fruit	3,39	41	4
Fruit	3,38	13	1
milk shake à la fraise du CHEF	3,36	11	1
compote pommes pêches	3,33	6	1
Poire (local)	3,33	12	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Desserts

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Tarte aux pommes	3,31	13	1
Compote de pommes galette bretonne	3,31	13	1
Crème dessert caramel	3,31	16	1
Fruit Bio	3,30	10	1
Pomme gala BIO (local)	3,29	7	1
Raisin noir local	3,27	11	1
Panna cotta au lait BIO coulis fruits	3,25	12	1
Pomme Jonagored LOCAL	3,23	13	1
Orange	3,22	41	4
Raisin blanc BIO	3,21	14	1
Barre bretonne	3,17	12	1
Poire BIO	3,17	12	2
Cake framboise chocolat farine BIO LCLE	3,17	6	1
Yaourt à la Grecque au miel et amandes	3,15	13	1
Poire façon Belle Hélène	3,15	13	1
Prune jaune	3,15	13	1
Melon jaune	3,14	7	1
Fruit de saison BIO au choix	3,10	29	2
Crème dessert vanille du chef	3,10	10	1
Panna cotta coulis de fruits jaunes	3,10	10	1
Raisin noir BIO	3,10	10	1
Cubes de poires sce chocolat	3,09	11	1
Pomme BIO (local)	3,08	13	1
Cake citron pavot du Chef	3,08	13	1
Dessert crémeux du Chef au fromage b BIO	3,05	22	2
Pomme golden	3,00	9	1
Milk Shake poire cassis	3,00	13	1
Orange maltaise	3,00	6	1
Nashi (local)	3,00	8	1
Prune rouge	3,00	6	1
Pomme florina BIO	3,00	9	1
Kiwi Bio (local)	3,00	10	2
Pomme Pink	3,00	8	1
Kiwi	3,00	17	2
Kiwi bio	2,95	20	2
Poire Louisebonne BIO (local)	2,93	14	1
Ananas bio	2,92	25	2
Pomme bicolore	2,92	12	2
Pomme façon tatin	2,92	12	1
Kiwi (local)	2,88	8	1

Annexes

Annexe 1 : Notes C'est mon Goût



Classement des recettes

Du 03/09/2018 au 05/07/2019

Nom du site:
 Nom du client: Ville de Montélimar
 Nom de l'office: Tous les offices
 Famille de plats: Desserts

Nom du plat	Moyenne	Nombre de notes	Nombre d'apparitions
Pomme Idared BIO LOCALE	2,88	8	1
Compote pommes potiron	2,79	14	1
tarte clafoutis mangue coco du CHEF	2,75	12	1
Poire (sous réserve)	2,63	8	1
Poire BIO (local)	2,60	5	1
Nectarine (sous réserve)	2,57	7	1
Poire	2,45	11	2
Crème au chocolat banane du Chef	1,90	10	1

Annexes

Annexe 2 : Enquêtes convives

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le



ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE

Envoyé en préfecture le 26/11/2020

Reçu en préfecture le 26/11/2020

Affiché le

SLO

ID : 026-212601983-20201120-20201119_300D-DE