



COMMISSION DES MENUS DU 16 NOVEMBRE 2010 Compte rendu.

1/2

PRESENTS :

Société Avenance Enseignement : Mr. Debrie, Responsable Secteur.

Mr. Gil Enjabal, Responsable restauration ADM

Établissement : Mme Schmit., Mme de Serra-Sarfati, Mme Vibert-Vichet, Mr Clérouin.

Représentant des Élèves : du primaire, du collège, et du Lycée.

APEL-ADM : Mme Huerre, Mr Balageas.

Le nombre de repas servi par jour est de 1670 à 1700, dans un créneau horaire de 2h30 soit entre 11h20 à 13h45. Cette précision est particulièrement importante.

[Commentaires des élèves et parents d'élèves.](#) Les réponses.

[On observe que les questions posées par les élèves sont différentes de celles des parents.](#)

[Menu des Maternelles :](#)

La direction va étudier la possibilité de mettre (un repère ou astérisque) pour le menu des maternelles dans Albertinage. (Il est rappelé que dans l'affichage des menus, celui des maternelles est en sur-gras).

[Choix des entrées.](#)

En plus des salades composées à la demande des élèves, il sera proposé une salade simple.

[Choix au self.](#)

La Société Avenance Enseignement s'engage à ce que les élèves qui déjeunent à 13h ou 13h30 aient le même choix. **Tous les élèves peuvent reprendre des légumes.** Cela sera rappelé au personnel de service.

[Certains plats sont trop salés.](#) Le responsable de la restauration prend en compte cette remarque, afin d'y remédier.

[Pas assez Chaud.](#) Le responsable de la restauration prend en compte cette remarque, afin de trouver une solution.

[Il y aurait trop de féculents.](#)

A chaque repas il est proposé un féculent et des légumes, néanmoins à partir de la classe de CE1, les élèves choisissent seuls, dans ce cas il est difficile à l'encadrement de veiller à ce qu'un élève ne prenne pas ce qu'il préfère. Le service proposera un légume en fonction de la viande choisie, pour éviter « un cordon bleu avec de la semoule ». Mais il faut rappeler que le personnel du self n'a pas d'autorité envers les élèves, les plats sont proposés.

[La viande et les légumes sont trop cuits.](#)

Selon la réglementation les plats sont maintenus à une température de 63°C ce qui peut entraîner une légère cuisson. Il est demandé aux élèves de venir déjeuner le plus tôt possible (car certains lycéens sortent et reviennent déjeuner).

Les Sauces. (trop de sauces à volonté).

Il est précisé que le Ketchup et la Mayonnaise ne sont pas proposés tous les jours, mais selon les plats (exemple : avec des saucisses ou des frites).

Le Steak Haché, trop cuit.

La réglementation ne permet pas de servir en restauration scolaire une viande saignante, s'ajoute le maintien obligatoire à la température à 63, ce qui peut expliquer la présentation des steaks hachés.

Menus sans porc.

La Société Avenance Enseignement s'engage à ce que les élèves aient un choix autre que le poisson au self et des sandwiches sans porc à la cafétéria.

Affichage.

L'affichage de la composition des plateaux sera refait à la cafétéria.

Suggestions.

Pour limiter les plats en sauces, faire des gratins (de pâtes ou choux fleur).

INFORMATIONS.

Surveillance.

De nombreux surveillants sont présents : les surveillants de niveau à l'entrée, et des surveillants auxiliaires dans les salles.

Choix :

-Il est proposé aux élèves tous les jours du poisson et de mi-octobre à Pâques de la soupe.

La cuisine est faite sur place, cela permet une plus grande liberté pour apporter des modifications.

Chaque jour, il y a des fruits de saison. Les élèves ont le choix entre 3 ou 4 fromages (dont un yaourt nature sans sucre) et 3 ou 4 desserts, **ils peuvent choisir fromage et dessert.**

Les lycéens ont droit à deux entrées, deux laitages, un dessert.

Les produits servis :

Les surgelés sont des produits Bonduelle, le jambon est fourni par Madrange, les pâtes Panzani. La viande est d'origine française avec la traçabilité.

Le même menu est servi, aux élèves, aux enseignants, aux membres du personnel et de la direction.

Conclusion : La Société Elier Avenance est à l'écoute des observations faites par les élèves et l'association des parents d'élèves. Les modifications demandées seront mises en place. Elles seront vérifiées lors de la prochaine réunion.

On peut regretter le temps alloué de la réunion aux observations, car une visite des locaux est effectuée.

Nous avons abordé toutes les questions qui nous ont été transmises.

Il est difficile de comparer les menus de la restauration collective aux repas pris chez soi.

Les représentants de l'APEL se rendent régulièrement au self et restent à la disposition des parents qui souhaiteraient de plus amples renseignements.

APEL-ADM, La Direction, Le Responsable Avenance ADM.