

## Compte rendu de la commission des menus du 11/05/2015

### Participants

Mmes Schmit, Duhamel, Tardi ; MM. Boschet, Clerouin, Enjalbal, Nicol (resp de secteur Elior)

Elèves de collège (6<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>).

APEL : F. Thirion

M Enjalbal présente l'activité :

- Période calme
- 2 repas à thème (Chinois, américain)
- Gros succès de l'opération « bol de riz », plus de 1000 participants
- Des travaux d'éclairage sont menés dans la cantine (remplacement des néons par un éclairage plus proche de la lumière du jour)
- Bonne ambiance au réfectoire, dans le calme (relatif !) malgré un service très actif ; plus de problème de flux comme en début d'année. M. Nicol constate que c'est plutôt plus fluide que dans des établissements de taille similaire
- Forte activité de la cafétéria (120 à 150 repas/jour), nouvelle personne en charge, très efficace
- Très peu d'écarts par rapport aux menus publiés (2 à 3 écarts constatés en fin de service depuis la dernière commission)

Tour de table des élèves :

Ce qui est bien	Ce qui pourrait être amélioré
<ul style="list-style-type: none"><li>- Les repas à thème (américain) sont appréciés</li><li>- Variété des plats et des entrées</li><li>- Présence de fuits frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- écart de taille de portion entre les différentes queues</li><li>- on ne peut pas se resservir de fromage ou de dessert</li><li>- le riz est sec</li><li>- la purée n'est pas très bonne</li><li>- les steaks hachés sont secs</li></ul>

Plusieurs éléments de réponse sont apportés :

- Les écarts de taille de portion existent entre « niveau » (taille élémentaire/collège/lycée) ; quand les services se chevauchent on peut effectivement constater des écarts
- Le menu est composé d'une entrée, plat, fromage et dessert ; les élèves peuvent se resservir a volonté en légumes ; on peut se resservir en fromage à la coupe ; les autres propositions sont en effet limitées à une par personne, l'idée étant d'éviter que des élèves délaissent leur plat au profit de plusieurs desserts
- Le riz servi actuellement est un riz américain, plutôt ferme ; un essai sera fait avec du riz type thai
- Un essai de purée « maison » a été fait ; il s'avère impossible de mettre en place cette pratique compte tenu du nombre de repas à servir ; la purée restera en flocon mais on recherche one marque peut-etre plus savoureuse
- Les steaks hachés sont cuits à cœur, pour des questions d'hygiène ; ils sont effectivement un peu secs ...