

## **COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION DU 28/03/2017**

Commission restauration 17h-18h / emplacement : cantine ADM

### **Présents :**

#### Direction :

- Mme Schmit
- Mme de Serra Sarfati
- Mme Duhamel

#### Personnel restauration :

- Gilles Enjalbal : responsable de la restauration
- 1 chef cuisine+1aide (Chantal)

Responsable ELIOR : mme Vinot (responsable secteur Elior)

8 élèves collège (2 par niveaux-6eme-5eme-4eme-3eme) :+2 primaires – Nouveaux et anciens présents à la commission

APEL : Mme Delphine VEAU

Vs réunion de oct2017 :

- 2 chefs de cuisine avant – 1 chef est parti sur un autre etblmt –
- Implication progressive de Chantal, a souhaité participé à cette réunion pour apprécier

### **Les impressions et suggestions des élèves :**

Les élèves présents avaient tous faits un tour de table dans leur classe afin de remonter l'avis de l'ensemble de leurs camarades.

**Les élèves sont tout à fait satisfaits des repas servis à la cantine et jugent globalement que « c'est meilleur que l'année dernière et plus variés », ils sont contents de menus proposés !**

### **APEL**

Légumes surgelés pour question hygiène et parce que pas la zone nécessaire à la décontamination et épluchage

Crudités : frais

Si légumes frais : préciser dans le menu

La fontaine : sujet récurrent, s'en occupe rapidement

➤ **Au primaire**

<b>Leurs suggestions d'amélioration</b>	<b>La réponse apportée par le personnel restauration/Elior/ADM</b>
Trop de beurre dans les pâtes	120kg de pâtes cuites en même temps ! Le beurre fond et descend dans le bas du bac La quantité de beurre tente d'être maîtrisée mais il faut aussi éviter que ça colle Suggestion : voir si on met une sorte de tamis au fond du bac si ça laisse passer peut être l'excès de beurre
Bon repas – riz parfois pas assez cuit	Riz basmati utilisé un peu plus ferme (un peu plus délicat à travailler) – la portion du dessus peut effectivement être plus sèche
Beaucoup de poisson	150 portions de poisson sur 1500 repas servis (ont travaillé sur les variétés servies)

➤ **Au collège**

<b>Leurs suggestions d'amélioration</b>	<b>La réponse apportée par le personnel restauration/Elior/ADM</b>
Elève Geme : a visité les cuisines et a constaté que tous les repas étaient préparés avec des produits frais – du coup les élèves hésitent moins à manger depuis qu'ils savent que c'est du frais	
Repas meilleur qu'au début de l'année	
Steacks hachés trop secs	Produit sensible : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour le primaire obligé de le servir très cuit</li> <li>- Pour le collège : cuisson dès le matin (1000 steacks à faire cuire) puis maintien en température – pas de possibilité de mettre un cuisiner à temps plein juste pour les faire cuire</li> </ul> Ils ne peuvent de toute façon pas les servir saignant. Des analyses sont faites tous les mois sur les produits pendant le service.
Veulent plus de desserts	Menus élaborés par diététicienne - prévu pour être équilibrés – Collège : 1 laitage+1dessert -

Très content du choix de hors d'œuvre et de dessert Mais plat avec produit récurrent Essaie de la Polenta : mais ne plaît pas	
Attention si resservi le lendemain, blé plus sec	Resservi que si ça n'a pas été sorti des cuisines ou des frigos-tout ce qui est passé au self et n'a pas été mangé est jeté
Boulettes riz reviennent trop souvent	
La fontaine en panne	Pbl de pièce
Cantine trop petite...	
Nourriture plus variée	
Le 2 <sup>ème</sup> service ne sert pas forcément que le 1 <sup>er</sup> service (collégien 3eme arrivée vers 13h)	
Passage prioritaire de l'élève quand il a une activité	La direction réfléchit à une mise en place de carte ou de système pour flécher les élèves ayant une activité (mais il y a eu des abus) – voir i le badge de l'élève peut inclure cette information

Repas à thème : prévu repas USA , animation prévue sur les smoothies, 3 animations petits déjeuners pour le primaire,