

Commission Restauration

Compte-rendu

Date : 27/03/2025

Liste des présent(e)s :

- Mme Drouet
- Mme Arnaud
- Mme Debondue
- Mme Fosset
- Mme Gagny
- Mme Segondat
- Mme Chéron
- Mme Ratti
- Mr Germain
- Mme Bloch
- Responsable Elior
- Diététicienne Elior
- 2 élèves délégués du primaire
- 4 élèves délégués du collège
- 3 élèves délégués du lycée

I – Remarques des élèves de primaire

Points positifs

La nourriture est bonne les jours de fête

La cantinière des CP très apprécié

Les décorations de la salle sont belles

Points négatifs

Ils n'ont pas assez de temps pour manger (*1600 repas sont servis en 2h15 donc il est nécessaire de se presser un petit peu*)

Certains membres du personnel parlent mal aux élèves

Les plats ne sont pas toujours équilibrés (souvent des féculents)

II – Remarques des élèves du collèges

Points positifs

Ils aiment s'y rendre pour passer un bon moment

La salle est bien décorée

Efficacité du service

Ils apprécient de pouvoir choisir

Points négatifs

Certains membres du personnel sont désagréables

Les menus ne sont pas assez variés

Il manque de sauce, sel et poivre : *(c'est réglementé donc pas autorisé d'en rajouter)*

La vaisselle est parfois mouillée

ils aimeraient des carafes d'eau à table *(pas possible car bêtises)*

Problème de température des plats

Il n'y a pas assez de plats végétariens

Le RAB est très apprécié

III- Remarques des élèves du lycée

Points positifs

Les desserts sont très appréciés

Le nouveau mobilier et la nouvelle décoration sont très appréciés à la cafétéria

Les nouveaux condiments sont appréciés

Points négatifs

Le personnel n'est pas aimable

On leur refuse de se resservir

Il n'y a parfois plus de plats végétariens

Il y a un problème de contenant des paninis

Il y a un problème de pression du geyser de la fontaine à eau

IV- Remarques des enseignantes qui encadrent les primaires

Ce n'est pas toujours équilibré voire un peu riche

Il y a un manque d'amabilité du personnel

Pour les maternelles ils ne peuvent pas se resservir

C'est appréciable que les primaires puissent se resservir

Les soupes sont très appréciées

V- Remarques des familles

Nette amélioration cette année

La proposition végétarienne est trop limitée

Les quantités sont trop peu importantes

Il y a une redondance des repas

L'amabilité de certains personnels est à revoir

Sur l'application App table il y a un manque d'informations concernant les légumes et les féculents

VI- Réponse Elios

- 1600 repas sont servis en 2 h 15
- Comportement des employés : Il y aura un briefing des équipes sur le comportement à adopter envers les élèves ainsi qu'une formation.
- Quantités : Les grammages sont régis par la loi. Le GEMRCN est disponible en ligne
- Plat végétarien : taux de prise à mieux calculer. La diététicienne Elios va revoir les menus
- Application App table : service informatique sera sollicité afin de remédier aux manques d'informations
- Redondance des menus : les achats sont fonction de la saison mais la diététicienne va revoir les menus
- Le système des 4 composantes permet d'avoir des produits plus qualitatifs
- Il y a un traitement des déchets depuis février
- Un partenariat plus étroit serait apprécié niveau surveillance des enfants
- Certains retours seront faits par la suite après recherche de solutions

Attention

Des élèves resquillent à la cantine et parlent mal

Certains volent des desserts