

# Compte-rendu Commission Restaurant

## Ecole Saint Louis/Ste Marie

Date : 28 mars 2017

### Personnes présentes :

Madame Soustelle	Directrice Maternelle et Primaire Saint Louis/Sainte Marie
Monsieur Taroux	Adjoint direction
Madame Panizza	Représentante de l'APEL
Madame Massignan	Représentante de l'APEL (excusée)

Monsieur Leclercq	SODEXO
-------------------	--------

Elèves du Collège et lycée

## **Tour de table de présentation et description des objectifs de la commission restaurant :**

Cette commission a pour but d'améliorer la prestation de restauration.

Au sein de cette commission, un échange constructif doit avoir lieu afin de déterminer les actions à mettre en place pour satisfaire, dans la mesure du possible, les attentes des consommateurs.

Il doit y avoir un retour auprès des autres convives, des réponses apportées aux questions posées.

### **MATERNELLE**

1) Satisfaisant :

- Variétés des plats

Les menus sont élaborés par des diététiciennes afin de proposer des menus équilibrés. Certains jours, il y a des menus qui plaisent moins aux élèves. Ils sont toutefois cuisinés sur place et avec toute l'attention de l'équipe de cuisine.

2) A améliorer :

- Manque de légumes.

Plus de légumes seront mis pour les maternelles. On ne doit pas hésiter à en demander, par téléphone ou dans le self

- Manque de sauce

De la sauce sera mise en complément lors de service de riz ou de boulgour.

### **PRIMAIRE**

1) Satisfaisant :

- Mise en place du tri des plateaux par les élèves dans le self de la cantine sur le site de Saint Louis. Sur Sainte Marie, le tri sera fait, dès réception du matériel.
- Mise à disposition d'un bain marie, pour pouvoir se resservir de féculents ou de légumes
- Variété des entrées
- Quantité et variété de plats

Note : Un tri sélectif de tous les déchets a été mis en place sur le site de Saint Louis : revalorisation des déchets alimentaires, recyclage des cartons, des boîtes d'aluminium et recyclage des feuilles de papier, avec la mise en place dans toutes les classes de boîtes ou l'élève met ses papiers de brouillon afin qu'ils soient collectés et recyclés.

2) A améliorer :

- Salle bruyante et temps d'attente

## **TROISIEME**

1) Satisfaisant :

- Qualité des plats
- Variété des recettes
- Goût des plats

2) A améliorer :

- Temps d'attente au self
  
- Manque de sel dans certains plats. Sel, ketchup à disposition  
Nous allons revoir l'assaisonnement des plats mais pour répondre à l'arrêté du 30 septembre 2011, les condiments (sel/poivre/mayonnaise et ketchup) ne sont plus mis à disposition. Seule la vinaigrette pour assaisonner les entrées et le sucre pour les yaourts resteront à disposition.
- Mettre la même chose dans le bain marie de mise à disposition de légumes et féculents.
- Bousculade dans la file d'attente
- Ajouter une pendule dans la salle du haut  
Fait le jour même

Notes : Attention à la quantité de matières grasses dans les pâtes.

Mettre en place un système, pastilles ou autres, pour que les élèves du primaire aperçoivent la composition d'un menu équilibré. Celles-ci seront mises en place à partir de la rentrée 2017/2018.

## **SECONDE**

### **Au self**

1) Satisfaisant :

- Manque de place dans la cantine
- Longue file d'attente

2) A améliorer :

- Bonne hygiène
- Variété des plats
- Accessibilité
- Borne de tri des plateaux par les élèves
- Décoration

### **A la cafétéria**

1) Satisfaisant :

- Qualité de la prestation
- Quantités suffisantes

2) A améliorer :

- File d'attente
- Salle trop petite  
Une extension existe depuis 1 an
- Mettre plus de paninis Kebab et de sandwichs fermier  
La quantité de ces 2 produits sera revue à la hausse
- Mettre des glaces  
Elles seront mises quand il fera un peu plus chaud
- En fin de service, il n'y a presque plus de choix  
Une attention sera faite sur la fin de service.