

Compte-rendu de la commission restauration du 27/05/2019

Etaient présents :

Lieutaud Clara – Tchicaya Amandine – Saint Martin Laura pour les élèves.

Madame Cau et Madame Caudal, CPE.

Madame Murat, infirmière.

Madame Delvingt, service de gestion – Monsieur Abadie Gestionnaire.

Monsieur Bareilles, chef de cuisine est excusé.

Monsieur Abadie précise les objectifs de la commission restauration et donne la parole aux élèves sur les remarques à faire sur le fonctionnement de la restauration.

Les menus à thème sont plébiscités et les élèves demandent à ce qu'il y en ait plus souvent. Le menu végétarien doit être proposé à une fréquence plus élevée avec des produits nouveaux (autre que le steak de soja).

Sur l'année scolaire le restaurant a proposé un menu américain, un menu allemand (septembre et octobre 2018) ; un menu aveyronnais en novembre ; un burger ariégeois en décembre, un menu basque en janvier, un menu chinois en février ; une dégustation de fromage régionaux en mars, et depuis le jeudi 21 février un menu avec des produits bio et de proximité tous les jeudis.

Parfois le pain n'est plus disponible en fin de service ; il faudrait veiller à nouveau à sensibiliser les élèves sur le fait de ne prendre que deux morceaux de pain tranché à midi et de revenir se servir si besoin.

A la rentrée 2019 ; une nouvelle sensibilisation sera faite sur le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage.

La mise à disposition du salade bar donne entière satisfaction, il faudra toujours veiller à ce qu'il y ait un plat protéiné à ce niveau-là. Une demande est faite pour des bols plus profonds au niveau du salade bar pour le service de salade verte (les ramequins actuels sont peu adaptés).

La qualité des fruits doit être contrôlée surtout au niveau des kiwis qui souvent ne sont pas mûrs et pas consommables. Des fruits devraient être incorporés plus souvent dans les salades de fruits.

Une demande de fruits de saison est faite : nectarines – fraises – abricots-

Les élèves demandent s'il est possible de prendre une grande assiette pour se servir uniquement au salade bar ; certains n'ont pas l'appétit suffisant pour un plat principal avec accompagnement et avouent gaspiller ; alors que le choix proposé par le salade bar leur convient mieux.

Une demande est faite pour avoir plus souvent un choix de pain différent (pain aux céréales, pain complet).

D'une manière générale les élèves souhaitent un agrandissement du self et la création d'une deuxième ligne de self.

Ils regrettent le temps d'attente avant de prendre le plateau et regrettent que certains d'entre eux ne respectent pas l'ordre de passage et doublent la file d'attente.

Cependant les élèves sont très satisfaits de la prestation proposée et de la disponibilité des personnels.

Le Gestionnaire,
H. ABADIE

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the bottom, positioned below the printed name.