

## **Compte-rendu de la commission restauration du 24/02/2020**

Etaient présents :

Lieutaud Clara – Tchicaya Amandine pour les élèves.

Madame Cau CPE.

Madame Murat, infirmière.

Madame Delvingt, service de gestion – Monsieur Abadie Gestionnaire.

Monsieur Bareilles, chef de cuisine.

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.

Monsieur Abadie fait un résumé de la dernière commission de restauration, certaines remarques sont reprises comme le fait de pouvoir disposer d'une grande assiette pour se servir au salade bar (et ne pas prendre le plat principal) ; pouvoir disposer d'un bol d'une contenance plus importante pour se servir la salade verte au salade bar.

Le menu végétarien est proposé une fois par semaine le mardi ; il n'est pas imposé mais laissé comme choix possible aux convives.

Le lycée s'approvisionne localement à 100 % pour le pain et en grande majorité pour les achats de fruits et légumes (partenariat avec les Jardins de Saint Sernin). Il s'approvisionne également en local pour les viandes et charcuteries (Récapé et viandes Occitanes)

Pour le pain il y a également un partenariat avec une boulangerie de Villefranche de Lauragais pour les pains bio (tous les jeudis à partir de début mars 2020).

Un autre partenariat pour les pains complets ou aux céréales existe avec une boulangerie de Gardouch.

Le chef proposera des animations lors de ce trimestre, animations concernant la mise en valeur des fruits (smoothies ou fontaine chocolat).

Une demande de fruits de saison est faite : nectarines – fraises – abricots- avec également une demande pour avoir de façon plus régulière des salades de fruits et des compotes.

Pour le salade bar une demande est faite pour avoir en choix des crudités sans sauce ni mayonnaise mais seulement avec un assaisonnement sel et poivre et un peu d'huile d'olive. Il faudra penser à maintenir un étiquetage lisible des vinaigrettes placées au-dessus du salade bar.

Sur les approvisionnements en produits bio et de proximité, le lycée a atteint plus de 20% pour ses achats, la journée du jeudi est consacrée à la mise en avant et à la découverte de produits régionaux et labellisés.

Les élèves présents feront remonter les remarques des élèves sur les propositions ou améliorations qui pourront être étudiées lors de la prochaine commission restauration.

Ce point sera mis à l'ordre du jour du prochain CVL.

PS : Monsieur Chibli, vice-président du Conseil Régional partagera le repas avec les élèves le lundi 30 mars 2020.

Le Gestionnaire,  
H. ABADIE

