



COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 23 avril 2024

1 PRESENCES

	Présent	Absent		Présent	Absent
Représentants A.P.E. L			ELEVES		
M. Marinhos	X				
Mme Samaran	x		Bertille Galibert 6 ^e	X	
Direction			Emilie Tessier 5 ^e	X	
B. Airiau	X		Fabre-Falret Antonine 4e		x
C.Brüle-Hounkpatin	X		Ruzé Valentine 2nde		x
C.Lemerle	X		Couillard Corentin 1ere		x
P. Quatrepoint		x	Richard Thomas 1ere		x
A Proffitt (ens.primaire)		x	Jeannot Scarlett		x
Scolarest			Lambert Justine		x
J-P. Joubert	X		Torossian Diane		x
L. Hirsch	x				

Nous remercions particulièrement les deux élèves présentes pour leur implication.

Un rappel a été fait aux élèves absents, nous réfléchirons à une évolution de cette commission pour l'année prochaine.

Remontée des élèves

Le retour est très positif :

- Quantité : possibilité de se resservir (si assiette finie !), de demander plus ou moins
- Tables propres.
- Difficulté d'accès au salad'bar. Souhaiteraient plus de coupelles « dressées » avec des quantités variables.
- Choix et variété :
 - o Souhaiteraient du poulet plus souvent
 - o Lassitude sur le blé : en effet les élèves préfèrent la semoule, les pâtes et les frites au détriment du boulghour, du riz et de la purée, mais il est important de varier...
 - o La sauce proposée avec les féculents est appréciée.

A noter que ces retours concernent le début de service (élèves de 6^{ème} et 5^{ème}) et n'est pas forcément représentatif de ce qui se passe en fin de service.

Retour de l'A.P.E.L

Les parents d'élèves font état de nombreuses remontées sur le manque de couverts. En effet, il s'agit principalement des petites cuillères (l'établissement a passé 2 commandes de 5.000 cuillères depuis le début de l'année). Le prestataire a ajouté des couverts au niveau de la caisse

pour le 2^{ème} service pour le 2^{ème} service les mardis et jeudis (jours avec la plus forte fréquentation).

Il a été fait mention par ailleurs du fait que du poisson n'était pas proposé lors des vendredis de carême. Réponse de l'établissement : les vendredis de carême, les plats proposés sont poisson / plat à base d'œuf.

Pour mémoire, les menus sont soumis mensuellement à l'établissement qui y accorde une importance particulière (aspects contractuels sur l'origine des produits notamment, équilibre alimentaire, variété des plats, alternance des jours « végétariens » pour que cela ne soit pas toujours le même jour...). La seule « contrainte » est la pâtisserie maison, qui est préparée à partir du mercredi après-midi et ne peut donc être proposée que le jeudi.

L'A.P.E.L a de nouveau testé le self en « client mystère » et a trouvé la qualité satisfaisante.

Le lavage des mains à l'entrée du self devient moins systématique, la période Covid devenant un souvenir. Or cette habitude est une bonne habitude et doit être conservée.

On note également un gâchis de serviettes, d'où la mise en place de distributeurs.

Cafétéria

En l'absence de lycéens, aucun retour n'est fait sur la cafétéria lors de cette commission.

Le prestataire, Scolarest, mentionne que des problèmes de livraisons pourraient avoir lieu lors de la première quinzaine de mai, en raison des nombreux jours fériés.

La prochaine commission restauration aura lieu en début d'année scolaire 2024-2025 (octobre-novembre).

Merci à tous de votre participation.

DESTINATAIRES : membres de la commission, Scolarest, vie scolaire

C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet