

Compte-rendu de la Commission Repas du 2 octobre 2017

Présents :

Monsieur BAUDET Jean-Marc, Responsable administratif et financier
Monsieur MARCHAND Jean-François, Intendant
Monsieur BENYAMNA Ludovic, Chef de cuisine lycée-école primaire
Madame DIZY Patricia, Responsable de la vie scolaire
Madame FERREIRA Isabelle, Surveillante école primaire
Madame FOTI Nadia, Surveillante lycée
Monsieur DARAS Nicolas, Cuisinier lycée
Madame GONCALVES Odilia, Cuisinière collègue
Monsieur RIDOUX Antony, Gérant Sodexo chef cuisine collègue
Monsieur PINGAT Christophe, Responsable du secteur Sodexo
Mademoiselle PAOLOZZI Margaux, 6[°]7
Monsieur CATANA Rafaël, 5[°]2
Mademoiselle BRETHERAU Emma, 5[°]6
Mademoiselle FERREIRA Laura, 5[°]6
Mademoiselle CELLIER Victoire, 4[°]3
Mademoiselle COSKON Eliz, 2[°]6
Monsieur SIHOUSSE Ilyes, 1[°]S1
Monsieur DOMANGE Michel, membre APEL
Madama LECOMTE Aurore, membre APEL

1. Site de restauration Lycée-Primaire :

Les Primaires :

Mme FERREIRA représente les écoliers du primaire.

Ils sont 160 élèves en demi-pension.

Bonne mise en place du fonctionnement des services, notamment pour les plus jeunes nouvellement arrivés dans l'établissement.

Les enfants apprécient de faire le tri sélectif des déchets. Ils s'y investissent pleinement.

Ils sont globalement satisfaits des repas proposés. Toutefois, ils trouvent que certaines associations légume-féculent sont étranges (ex : semoule/petit pois). Ils ont adoré le repas « Kebab ». Ils souhaiteraient avoir des soupes, des repas à thème et une salle décorée, voire une décoration en harmonie avec le thème culinaire.

Mme FERREIRA souhaite un affichage des menus en couleur à l'entrée de l'établissement.

Les Lycéens :

Les lycéens soulignent une amélioration gustative notamment concernant les pâtes, le riz et les sauces. Ils demandent plus de charcuteries et des feuilletés. Ils aimeraient également le retour du poisson pané. Ils souhaitent pouvoir faire cuire leur fromage.

En dessert, leur choix se porte sur les yaourts aromatisés et les flans gélifiés, toutefois les petits fruits et les gâteaux sous vide sont appréciés car ils peuvent être emportés pour être mangés ultérieurement.

Ils ont adoré le repas Kebab.

Réponse de l'établissement :

Monsieur PINGAT nous informe qu'une campagne d'affichage est prévue sur le thème de l'alimentation à travers les âges, affiches qui seront régulièrement renouvelées au cours de l'année scolaire sur les deux sites de restauration. Madame FERREIRA fait remarquer que les primaires ne sont pas autorisés à se déplacer librement dans la cantine, d'où l'importance du choix des lieux d'affichage afin qu'ils en bénéficient.

Des animations sur le tri sélectif sont également prévues. Monsieur RIDOUX, ainsi que les représentants de l'établissement, remercient et félicitent les élèves pour leur implication dans le tri. Le GSP L'Espérance fait partie des plus performants sur ce thème.

La semaine du goût est prévue du 9 au 13 Octobre. À cette occasion, les élèves se verront proposer des repas à thèmes (Flandres, Italie...). Une animation et un repas sur le thème de la Corée du Sud sont également prévus pour les JO d'Hiver.

Les soupes seront proposées aux menus dès le lundi 9 octobre.

Monsieur BAUDET rappelle que faire cuire le fromage dans les fours micro-onde est interdit et dangereux.

2. Site de restauration Collège

Les 6èmes :

Les élèves apprécient tout particulièrement le bar à salades. Le poisson est meilleur que l'année dernière pour les élèves qui étaient déjà présents au sein du GSP L'Espérance. Les légumes sont bons mais ils aimeraient qu'ils soient plus représentés dans les assiettes de présentation afin de faire leur choix. Ils ont une nette préférence pour les fromages à la coupe, ils sont très satisfaits du choix proposé cette année. Ils aiment tous les desserts excepté la tarte coco.

Les 5èmes :

Les élèves aimeraient plus de variétés dans les entrées (retrouvent la même chose que l'année précédente). Ils aimeraient aussi des soupes et de la charcuterie. Les plats sont bons et variés. Les pâtes et les sauces sont meilleures que l'année précédente. Tout comme les 6ème, ils apprécient le

choix de fromage à la coupe et n'aiment pas la tarte coco. Ils souhaiteraient avoir des Roses des sables (= dessert) et des repas à thèmes.

Ils proposent de faire des exposés affichés sur le recyclage pour décorer la salle. En partenariat avec la Vie scolaire, ils proposent également de refaire le jeu sur « la bonne nutrition » après les congés de la Toussaint (= jeu déjà mis en place par le passé au collège, pour ceux qui souhaitent y participer).

Réponse de l'établissement :

Les collégiens sont 650 demi-pensionnaires.

Les 6èmes et 5èmes sont les plus gros mangeurs de légumes avec les primaires. L'équipe de la restauration propose deux assiettes de présentation sur le site pour aider les élèves dans leur choix.

Le poisson est commandé frais et cuisiné poêlé. Son choix est déterminé en fonction des arrivages et peut donc varier du choix initialement prévu. Les poissons sans ou avec très peu d'arêtes sont choisis en priorité (100 kilo de poisson par semaine). Le poisson pané pourra être proposé à partir de poisson frais.

Monsieur RIDOUX et l'équipe de restauration vont essayer de varier davantage les entrées et proposer plus de charcuteries. Les soupes seront aux menus des collégiens dès le 9/10.

Monsieur BAUDET rappelle que la soupe est en sus de l'entrée. Les élèves peuvent se servir des deux s'ils le souhaitent.

3. Les membres APEL font part de :

La globale amélioration gustative relatée par les élèves sur les deux sites par rapport à l'année précédente. La journée Kebab très appréciée.

Le choix judicieux du poisson frais au lieu du poisson surgelé, même s'il comporte quelques arêtes.

La demande des élèves d'avoir des soupes.

Les légumes devraient être plus mis en valeur dans les assiettes de présentation, et celles-ci plus visibles par les élèves.

Quelques difficultés sur les temps de repas à la rentrée scolaire au niveau collège qui se sont régularisés maintenant.

La demande des collégiens de pouvoir sortir de la cantine avec leur fruit ou leur gâteau sous vide.

Les difficultés pour accéder au menu sur le site internet de l'établissement.

Réponse de l'établissement :

Les assiettes de présentation seront agencées de manière plus visibles. Les légumes sont proposés à chaque menu mais sont parfois couverts afin de les maintenir au chaud, notamment pendant les services des élèves les plus âgés qui en sont moins friands.

Madame DIZY explique que les collégiens ne sont pas autorisés à sortir avec de la nourriture de la cantine suite à des dégradations (ex : jeter de pommes dans les toilettes pour les boucher).

Monsieur BENAMNYA et Monsieur DARAS signalent quelques difficultés d'organisation concernant le second service des lycéens.

4. L'études des menus

Les menus prévisionnels pour les semaines du 9 octobre au 17 novembre 2017 sont revus avec l'ensemble des membres présents afin d'assurer un choix et une variété des plats satisfaisants tout en tenant compte des contraintes de temps de préparation pour les équipes de restauration.

Les prochaines réunions de la Commission repas sont fixées au mardi 16 janvier et mardi 10 avril 2018, de 15h30 à 17h30.