



Commission de restaurant du collège du 19 novembre 2020

PERSONNES PRESENTES

SODEXO :

Mr ARNOUX Freddy responsable de site

ETABLISSEMENT :

Mr DIDIO Eric chef d'établissement

Mme AUBLANC Sabrina adjointe de direction

Me GINDA coordinatrice de la vie scolaire

ELEVES :

Sixième : RENNA Jenny DP GOMES Yanis DP

Cinquième : MERNY Clara INT, BATISTA LILOU DP

Quatrième : DUVERNOIS Mathis DP, PORTRAT Jade DP

Troisième : NOUET Matteo INT, MOULIN Irina DP

LES THEMES ABORDES

- Explication du fonctionnement de la restauration avec protocole Covid.
- Tour de table sur la qualité de la prestation servie
- Animation

EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION avec protocole covid

Le fonctionnement de la restauration est :

- Le passage de la restauration a été élargi de 12h00 à 13h50 aux collégiens
- Le nombre de places est passé de 192 à 96 pour une distanciation réglementaire due au protocole sanitaire
- Les élèves se désinfectent les mains et rentrent dans le self avec un masque
- Les élèves arrivent par niveau et sont placés toujours à la même place
- Toutes les entrées, les laitages et les desserts sont dressés plus de salade et dessert bar
- Les élèves débarrassent leurs plateaux
- Les tables et les chaises sont désinfectées
- Le niveau suivant arrive.
- Les opérations de désinfection sont réalisées entre chaque niveau

TOUR DE TABLE DES CLASSES

Dans l'ensemble les élèves sont satisfaits de la qualité et variété des repas proposés sur la restauration.

Petit rappel de la composition du plateau.

1 entrée au choix parmi 3

1 plat chaud au choix parmi 2

1 légume au choix parmi 2

1 laitage au choix parmi 3

1 dessert au choix parmi 3

Tour de table pour le déjeuner :

- Les desserts fait maison sont très appréciés
- Les entrées sont appréciées
- Les laitages sont appréciés
- Les plats chauds au choix parmi 2 par jour sont appréciés
- Les légumes au choix parmi 2 sont appréciés

Une question sur les pâtes : il y a trop de beurre.

Nous mettrons moins de beurre sur les pâtes

Tour de table pour le petit déjeuner.

- Le petit déjeuner est très apprécié, car il est varié.

Tour de table pour le diner.

Composition du diner :

1 entrée aux choix parmi 3

1 plat chaud

1 légume au choix parmi 2

1 laitage au choix parmi 3

1 dessert au choix parmi 3

- Dans l'ensemble le diner est apprécié par les élèves internes.

Une demande d'un deuxième choix pour le plat chaud.

Nous mettrons à disposition un deuxième choix en cas où l'élève en prouve le besoin.

ANIMATION

Les animations, avec des personnes extérieures et/ou brassage d'élèves, ont été suspendues, elles reprendront dès que la situation sanitaire le permettra.

Toutes les animations liées au calendrier ont été maintenues (semaine du goût, repas de Noël, la chandeleur).

F. ARNOUX

Responsable de site