



Commission de restaurant du collège du 19 octobre 2021

PERSONNES PRESENTES

SODEXO :

Mr ARNOUX Freddy responsable de site

ETABLISSEMENT :

Mr DIDIO Eric chef d'établissement

Mme AUBLANC Sabrina adjointe de direction

Mme GINDA Isabelle coordinatrice de la vie scolaire

Mme NICOLOSO Séverine représentante A.P.E.L

ELEVES :

Sixième : REMONDIN Maya DP, BERNARD Anaé DP

Cinquième : BESSON Lovan DP, GAVARD Héroïse INT

Quatrième : LEGUE RELAVE Lara DP, ROULOIS Ethan INT

Troisième : DUVERNOIS Mathis DP, MICHEL Emilie DP, BERNARD Zoé DP

LES THEMES ABORDES

- Explication du fonctionnement de la restauration.
- Tour de la 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 reprend normalement pour collégiens et pour les primaires
- Le nombre de place est de 192

- Les élèves se désinfectent les mains et rentrent dans le self avec un masque
- Les collégiens arrivent en premier à 11h45 et passent leurs cartes pour débloquer le plateau
- Les CP et les ce1 vont dans leur salle dédiée
- Les maternelles vont dans leur salle dédiée également
- Les primaires de ce2 cm1 et cm2 arrivent à 12h30
- Toutes les entrées sont dressées en salade bar sauf la charcuterie qui est en vitrine
- Les laitages et les desserts sont dressés et disposés en vitrine
- Le plat chaud est au choix parmi 2
- Les légumes sont au choix parmi 2
- L'élève débarrasse son plateau dans la table de débarrassage prévue dans le self
- Puis il se dirige vers la sortie où il débarrasse son plateau (assiette, couvert, verre, ramequin) sur la table de tri

TOUR DE TABLE DE CLASSE

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 faits 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 ou qui trouve qu'il y a trop de beurre.

Nous mettrons moins de beurre sur les pâtes

Une demande de plat unique genre hachis parmentier, lasagne.

Nous allons mettre en place des plats uniques sur les menus de l'hiver qui commencent début décembre

Le pain est coupé trop tôt.

Nous couperons le pain au plus près du service

Pouvons-nous revenir au rab

Une mise en place de rab de légumes dans le restaurant sera mise à disposition.

Une demande de poêlées féculents légumes pour avoir un choix varié

Nous allons réfléchir pour intégrer des poêlées de légumes et féculents dans le prochain cycle de menu

Tour de table pour le petit déjeuner.

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

Nous allons mettre en place un choix différent de viennoiseries le mercredi, issues d'un boulanger local et bio

Croissants

Pains au chocolat

Brioche individuelle

Pains au raisin

Chaussons aux pommes

Tour de table du diner.

Composition du diner :

1 entrée au 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, qui sera un choix du midi non présenté.

ANIMATION

Les animations vont reprendre à 100% le programme est affiché au restaurant

Les animations avec des intervenants extérieurs reprendront également avec :

Une animation sur les soupes et potages

Une animation sur les gaufres sucettes

Repas de Noël le jeudi 16 décembre 2021

F. ARNOUX

Responsable de site