



Commission de restauration des lycées du 14 Novembre 2022

PERSONNES PRESENTES

SODEXO :

Mr ARNOUX Freddy responsable de restauration

ETABLISSEMENT :

Mr DIDIO Eric chef d'établissement

Mr HERMANN Stéphane responsable vie scolaire

Mme NICOLOSO représentante APEL

Mr BOUILLOT Jean Pierre représentant APEL

ELEVES:

TST2S : PACAUD Laurine

1 GEN 4 : BENAS Clarence

1 GEN 2 : PRETET Hugo INT

1 GEN 1 : PUAUT Maxence - RIZARD Pauline

T MA : LE GAC Mathis - DEMONTFAUCON Juliette

T GEN 1 : CHAMBREUIL Maël

T GEN 2 : PACAUT Laurianne

T GEN 3 : DOURDIN Arthur

2nde C : BRANDON Gaspard - MICHEL Emilie

2nde A : DUVERNOIS Mathis GOUBY-SAULNIER Loïse

2nde E : NICOLOSO Victorien

TSTMG : CAILLON Raphaël - MOUSSERIN Clarisse

1 ST2S : HUOT Juliette - GERMAIN Laetitia

2ASSP : LAMBERT Maëlys - ALABOUVETTE-DONGUY Maëva

1ASSP : NAVARRO Lauriane - MARQUET Blandine

1 EDPI : JOLIVET Noé

TMHR : BUTTARD Marie

LES THEMES ABORDES

- Explication du fonctionnement de la restauration contractuelle
- Propositions
- Organisation des animations
- Gaspillage

1 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUELLE

Le fonctionnement de la restauration sur le self est :

- L'élève rentre dans le restaurant
- Il se désinfecte les mains avec les supports mis à disposition
- Il prend son plateau,
- Il se dirige sur le self vers la salade bar ou dessert bar et vers les vitrines
- Les entrées et les desserts sont aux choix parmi 5 et le laitage parmi 3
- Il se dirige vers le stand de plat chaud au choix parmi 3, un employé Sodexo va le servir
- Puis se dirige vers les légumes où il se sert lui-même au choix parmi 2
- Il se dirige en caisse où on lui décomptera son repas avec les formules mises en place.
- Il se dirige vers le pain, les couverts et les verres mis à disposition.
- Les heures d'ouverture 11h30 - 13h30

2 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUELLE DE LA CAFETERIA

- Les repas sur la cafétéria se commandent uniquement sur réservation avec une borne au lycée Jeanne d'Arc, une borne au lycée Sacré Cœur, et la nouveauté avec l'application SO HAPPY en click and collect
- Pour le click and collect, un kakémono et des affiches sont installés en cafétéria pour vous informer de la démarche à suivre pour la nouvelle application SO HAPPY
- L'élève rentre dans le restaurant
- La cafétéria se compose de trois formules : Le C minute (un sandwich froid et une boisson), le C froid (un sandwich froid, une boisson et un dessert) et le C chaud (un sandwich chaud, une boisson et un dessert)
- Dans les propositions chaudes vous avez 4 choix : 2 paninis, 1 sandwich chaud (hamburger, pizza quiche, fajitas...), une pasta box
- Dans les propositions froides vous avez 4 choix : 2 sandwichs baguettes, 1 sandwich spécial, 2 salades
- Des desserts emballés (cookies, muffin, brownies, donuts, beignets ...)
- Des yaourts à boire
- Des fruits
- Des boissons individuelles (eau, Volvic citron, coca cola, minute maid)
- La cafétéria fonctionne uniquement sur réservation équitable entre le lycée professionnel et le lycée général.
- Les heures d'ouverture sont : le matin 09h50 à 10h05, le midi 11h30 à 13h30, et l'après-midi 15h30 à 15h45. Fermée le mercredi

LE DEJEUNER :

Parfois les pâtes sont grasses

Les pâtes sont cuites dans une sauteuse adaptée à de grosses quantités et nous utilisons du beurre afin de les agrémenter et la quantité de beurre par bac est vraiment dérisoire.

Pourrions nous mettre en place un nutri-score sur la restauration

Il me semble compliqué de mettre en place un nutri-score sur la restauration car c'est un self-service donc ce sont les élèves qui prennent une quantité selon leurs envies. Cependant nous pouvons proposer un affichage de menus équilibrés

Menu cafétéria pas assez consistant.

Les 3 menus proposés à la cafétéria sont étudiés et réalisés par rapport à une population lycéenne

Un groupe s'est constitué pour réfléchir et trouver une solution pour diminuer la quantité de déchets sur la cafétéria.

Dans l'ensemble les élèves présents à cette commission apprécient la restauration proposée par Sodexo, qu'elle soit sur le restaurant ou sur la cafétéria.

LE DINER :

Il manquait des pizzas un soir à la fin du service.

Ce n'étaient pas des pizzas, mais un soir nous avons fait lasagne bolognaise et lasagne de légumes et il a manqué 2 parts de lasagne bolognaise et ils ont mangé de la lasagne aux légumes à la place.

Les internes apprécient la restauration proposée sur l'internat.

LE PETIT DEJEUNER :

R.A.S

Les internes apprécient la restauration proposée sur le petit déjeuner.

GASPILLAGE

Un groupe s'est constitué pour réfléchir et trouver une solution pour diminuer la quantité de déchets sur la cafétéria.

Le débarrasage a été changé sur le restaurant du self afin de peser et mieux trier les déchets, un affichage est commandé et sera mis en place dès réception.

Prochaine réunion le 31 Mars 2023 à 13h.

F. ARNOUX

Responsable de site