

Réunion

Commission restauration - Mercredi 2 octobre 2024 – 09h15

Ordre du jour

- Elaboration des menus
- Questions diverses

Personnes présentes

Voir liste d'émargement.

Point abordé : Elaboration des menus

L'élaboration des menus se fait en suivant un plan alimentaire. Le prix des repas est fixé par la région, et cette dernière, comme les années précédentes, a gelé les prix pour ne pas alourdir la facture des parents.

Chaque repas est composé de légumes, d'un féculent, de viande ou de poisson ainsi que d'un laitage et d'un fruit à minima. Le frais est privilégié.

En ce qui concerne les internes : les briquettes de jus de fruits et les biscuits en sachets **sont donnés lors du petit déjeuner pour le goûter**. L'information sera rappelée aux internes par les collègues CPE et AED concernés.

Les élèves sont satisfaits des repas servis ainsi que les personnels. Les retours sont positifs.

Pour les internes, il est proposé des aliments salés au petit déjeuner et, une fois par semaine, des viennoiseries.

La collecte des biodéchets par la société CLER VERTS montre qu'il y a peu de gaspillage alimentaire comparée à d'autres structures équivalentes.

Il est rappelé la possibilité de proposer **des repas à thème** (à communiquer au moins 1 mois avant : délais pour les commandes). Il serait souhaitable que le thème soit travaillé par des enseignants avec leurs classes (voir les programmes).

Point abordé : Questions diverses

- Tri : il est respecté et se passe bien. Rien à signaler.
- Les élèves demandent si lors de certains repas (frites...), il est possible d'avoir du

ketchup et de la mayonnaise. Les sachets de ketchup ou de mayo sont retenus et seront proposés de manière ponctuelle (Equilibre des repas à respecter).

- Beaucoup de ratatouille est signalée par les élèves. Mme Davezac précise que la ratatouille amène du « jus » en complément du féculent.
- Les élèves indiquent qu'il manque parfois de sel. Il est rappelé que les petits sachets de sel sont interdits. Mme Davezac indique qu'elle mettra un peu plus de sel lors de la confection des repas.
- Les élèves souhaiteraient davantage de pizzas. Mme Davezac indique que ce n'est pas possible, il faut respecter l'équilibre d'un repas.
- Les personnels indiquent que le pain est parfois dur. Cela a été signalé au fournisseur. Mme Davezac précise que le pain restant est utilisé pour réaliser des toasts.
- Repas végétariens : comme le prévoit la loi Egalim, il sera proposé (de temps en temps) des repas végétariens (il avait été constaté l'année dernière que ces repas ne plaisaient pas trop).
- Attente pour passer au self : des emplois du temps ont été modifiés pour mieux équilibrer les passages à 11h30 et à 12h30.
- Les élèves présents à la commission se proposent d'aider à la décoration du self pour les ERASMUS DAYS.
- Le repas de Noël est fixé au **mardi 17 décembre à midi** et le **jeudi 19 décembre au soir pour les internes**.