Réunion

Commission restauration - Mercredi 26 novembre 2025 – 09h30

Ordre du jour

- Questions diverses des personnels, parents et élèves

Personnes présentes

Voir liste d'émargement.

Point abordé : Réponses aux différentes questions

Mme DAVEZAC, responsable cuisine donne quelques informations générales :
- 850 à 900 couverts sont assurés le midi
- les internes bénéficient d'un menu spécial le soir
- la marchandise arrive fraîche et est préparée sur place, c'est donc de la liaison chaude. Les plats sont cuisinés sur place.
- la pâtisserie uniquement le mercredi car il y a moins de couverts, il n'est pas possible de faire de cuisson les autres jours sur ce poste car il y a 2 chefs pour le chaud et 2 personnes en préparation froide.

Les enseignants trouvent que la qualité baisse et se demandent si les préparations sont faites sur place. Mme DAVEZAC prend l'exemple des calamars à l'armoricaine qui ont été peu pris par les élèves, ils ont été resservis sur 3 jours, conformément aux règles de conservation. Cela reste exceptionnel.
Elle rappelle aussi avec M. Surre l'objectif Zéro gaspillage. Très peu de gaspillage (retour des assiettes ou préparations non consommées).
M. Surre évoque la situation de certains élèves qui finissent tous les jours à 13 h 20 et n'ont donc jamais le choix, il a reçu des messages de parents. L'objectif Zéro gaspillage reste un objectif prioritaire. Il faudra donc être vigilant à la conception des EDT l'année prochaine.

Les Elèves
- souhaitent plus de salé au petit-déjeuner → Mme Gruszka indique que la mise en place sera effective à compter du lundi 1er décembre. Monsieur SURRE ajoute que c'était déjà le cas l'an dernier.
- souhaitent plus de diversité dans les parfums de confitures / Réponse apportée ce sont des lots de 3 parfums (fraise, abricot, groseille), Mme DAVEZAC va contacter le fournisseur pour d'autres parfums.
- souhaitent avoir plus de miel et du beurre salé
- souhaitent des madeleines / réponse apportée : une étude va être menée pour voir si cette demande peut être mise en place sur au moins un jour de la semaine.
- sont contents d'avoir les viennoiseries le vendredi
- souhaitent que le jus de pomme soit remplacé par du jus d'orange car peu consommé.
- souhaitent du pain grillé / réponse apportée : techniquement impossible à réaliser. Le pain est livré le matin, il est encore tiède.
- souhaitent plus de variété dans les fruits

-souhaitent des infusions en plus du thé
- auraient bien aimé de la pâte à tartiner mais ils savent que le coût est élevé.
Au niveau du goûter, aucune demande supplémentaire
Au niveau du repas du soir : aimeraient une plus grande diversité en féculents, notamment du riz et de la semoule. Un problème de carafe est évoqué, il faut que les élèves n'occupent que les 4 ou 5 tables dévolues afin de limiter le nettoyage et qu'ils demandent les carafes à la personne présente.
Ils feront une liste des élèves allergiques au lactose pour qu'ils aient des compotes.
Remarque sur des aliments parfois un peu gras, notamment les pâtes (huile qui reste au fond de la gamelle) : Mme DAVEZAC explique que la cuisson démarre le matin et qu'il faut du gras pour que cela ne colle pas. De plus, elle ajoute qu'elle respecte les recommandations du plan alimentaire en ce qui concerne l'élaboration des menus.
Les élèves indiquent aussi qu'à quelques exceptions près les portions sont adaptées.

Parents :
Problème de l'ouverture du self à 11 h 45 le mercredi, comme évoqué en CA la veille. Il faudra identifier les classes qui commencent à 11 h 20 et reprennent à 12 h 20.
Limiter la consommation des serviettes de toilette en papier → suggestion serviette tissu, impossible car problème d'hygiène.

Affichage tri qui peut manquer de clarté parfois, heureusement il y a toujours un agent à la chaîne pour vérifier