

Commission Restauration du Mardi 17 Novembre 2020

Présents : M. Sireau, M. Blanc, Mme Jeannot, Mme Gundogan, Mme Brunel, Melle Mathias (TA)
M. Richard Antoine, Mme Tseng

Ecole pas représentée. La Commission restauration d'Avril a été déprogrammée :

Melle Mathias pour les lycées : question sur la distanciation au self : le protocole sanitaire indique que les élèves sont groupés par zone et par niveau, les tables sont nettoyées à chaque changement de personnes : gel à l'entrée pour chaque élève. Il n'y a plus d'animation possible en ce moment. Le protocole est ainsi. Cela nous permet de fonctionner au mieux, c'est ainsi, on s'adapte ...

Antoine pour le Collège : même question que précédente : même réponse.

Les repas à thème : en quoi la crise sanitaire les empêche ? Le chef gérant préfère les animations, c'est plus marquant... on fait un stand ... Les élèves attendent qqch, d'ici 10 jours on aura un repas différent.

Pourquoi plus de « repasse » ? : pour éviter les déplacements dans le self, temps max dans le réfectoire ne peut dépasser 25/30 minutes : ce n'est donc pas possible ...

On demande de plus de compote fraise/pomme : on préfère ! Ah, étonnement du chef : elle ne part pas quand on la sert ??? mais pas de problème.

+ d'îles flottantes ??? est-ce possible on est gourmands : il y en a une fois par mois et nous devons respecter un équilibre alimentaire ...

La Purée : un peu granuleuse : en fait c'est un « *écrasé de pommes de terre* », elles sont fraîches, certaines passent au travers car plus dures, cela fait des morceaux et notons que c'est de *la vraie* pomme de terre.

Q : Vraiment, on mange souvent de la semoule et du blé et du boulgour ? Cela est réparti avec le riz / les pâtes, les flageolets.

+ de repas halal : pas de repas **distinctif** : il y a toujours le choix avec les féculents, les légumes. Par semaine, deux fois du poisson, un végétarien, omelette et une journée seulement dans la semaine où il n'y aura que de la viande.

Pourrait-on ne payer que par met consommé ? Les prix sont un forfait global : pas d'augmentation jusqu'à cette année depuis 4 ans et il est estimé que le repas doit être complet pour répondre à la dose quotidienne énergétique. Un regard bienveillant est aussi porté sur certains élèves pour qu'ils veillent à manger de tout. Les menus sont aussi validés par une diététicienne pour 20 repas (5 semaines).

Le repas végétarien est apprécié maintenant, cela change nos habitudes

La nouvelle employée Scolarest a été appréciée : très avenante, elle serait là pour deux semaines...

Le personnel : la formule coquillettes/ raviolis pose question : attention à l'équilibre alimentaire avec certaines propositions. Il y a un affichage « Menu équilibré » et cela leur est signalé par les chefs.

Scolarest : Pour faciliter le rythme, il est demandé de mettre les déchets dans la grande assiette cela évitera d'être trop ralentis et collés devant la plonge.

Bonne nouvelle : la nouvelle ligne de self sera installée pendant les vacances de Noël (nouvelles machines et nouvelles couleurs sur la ligne).

Notes prises par C.TSENG