

Commission Restauration : Mardi 11 Mai 2021

Présents : Damien, Karine Marion, Alisha Dahmane, Julie De Decker pour l'école, C. Tseng, M. Sireau, F. Roumézi, Mme Brunel, Constance (4/3^{ème}) et Arthur pour les 6/5. Pas de représentant pour le lycée.

A l'école, les deux représentantes sont passées dans les classes.

Qualité nourriture : les pâtes parfois froides, pas assez de sel, et trop beurre. Sel : difficile de satisfaire le goût différent de chacun, un petit sachet est disponible à la demande pour assaisonner selon son goût.

Le Riz est sec !

Souvent du blé ? R : On essaie une fois tous les quinze jours / c'est une alternance avec riz/pâtes/Lentilles.

Poissons : deux fois par semaine : Oui en école catholique c'est une tradition + contrat avec la société de restauration : par semaine, un poisson pané et un filé

Plus de frites : normalement une fois tous les trois mois, ici c'est une fois tous les mois et demi,

Quantité : le « rab » / le gaspillage : quantité variable, il n'y a plus de rab car on ne peut plus revenir dans la file à cause de la COVID... Il faut oser demander pour avoir un peu plus.

Gaspillage : trop de gaspillage est constaté par les élèves, pour certains, l'assiette est trop chargée. Certains enfants se servent par exemple en entrée et ne les mangent pas. **Education de chacun : « je prends ce que je vais manger » !**

Cartes de cantine : fonctionnement parfois bloqué, quand elles ont été abimées / la carte passe deux fois quand on joue avec, la machine ne comptabilise pas deux fois mais bloque le passage et bloque le système. Ou alors le compte n'est pas approvisionné

Le temps du repas : il faut commencer à 11H30 pour éviter le décalage / les convives doivent avoir au moins 20 minutes pour déjeuner.

Les élèves se sont adaptés aux conditions particulières ainsi que le personnel et cela nous permet de fonctionner.

Collège

Equilibre : pâtes/ Raviolis

Fruits et légumes de saison ? : pourquoi ne pas respecter ce rythme

Pâtes trop d'eau / Cuisine plutôt bonne, plus de variétés est-ce possible ? souvent les mêmes plats ?

Que pourrait-on ajouter comme plats ? les endives / navets cela ne se mange pas

Ce qui choque : les tomates et les courgettes en hiver ...

5 entrées et 5 desserts : c'est contractuel

L'équilibre nutritionnel est calculé sur la semaine et chacun reste libre de manger ce dont il a envie.

Le menu équilibré est affiché et consultable sur le site.

Il y a de plus en plus d'enfants qui mangent des légumes (la préparation est passée en 20 ans de 5 KGS à 15/20 KGS)

Repas à thème ? moins que d'habitude et cette année c'est compliqué du fait de la COVID et des pertes qui ont été générées : un est prévu sous peu ...