

Commission Restauration : Mardi 16 novembre 2021

Présents : M. Sirreau chef gérant, Mme Stéphanie Garcia, M. Damien Blanc, Bert Léna (5B) Lucile Moreau (4A) M. Mas, Mme TSENG, Sonia Gerdil (CM2), Coline Bernard (CM2), pas de représentant des lycées.

### **Propos des élèves et réponses des chefs Scolarest**

Plus saler les aliments, eau des pâtes et du beurre, plus de sauce, qu'on puisse s'asseoir où on veut...veiller au gaspillage et prendre la quantité suffisante ...A l'école primaire le sel a été supprimé car les élèves s'amusaient avec...

Règlementation également très contraignante pour les sauces

### **Contraintes sanitaires incontournables pour le placement et le nettoyage des tables.**

Pour la quantité dans les assiettes, avec la circulation de non-croisement, il n'y a pas de service supplémentaire. Le fait est qu'aujourd'hui on jette le double d'il y a trois ans à cause de toutes ces contraintes et de la perte de temps. On produit plus, on sert plus ... Cela est constaté sur tout le territoire. Nous redisons la discipline individuelle : « je prends ce que je vais manger » et je demande si j'en veux plus mais dès le service ...Une campagne d'affichage est en cours.

**Gaspillage** : tout ce qui n'est pas consommé doit être jeté. Nous procédons à la pesée journalière et deux élèves sont invités à le faire, Léna se porte volontaire. **Voir actions avec éco délégués** dans le cadre du CVC.

Règlementation pour la cuisson des steaks. Blanc de poulets très appréciés (volaille française et pas de batterie). Les œufs sont bio pour les omelettes. On aime beaucoup les lasagnes, les desserts roulés (cela change des crèmes)

Problématique de la cuisson des pâtes : la quantité fait que cela rend de l'eau... Il y en a une fois par semaine.

Menu végétarien : un par semaine obligatoire c'est la Loi !

Les Animations : on a eu la semaine du goût. La journée mexicaine a été appréciée. D'autres sont à venir, une par mois (y inclus Noël et l'Epiphanie) ...

Tous les 15 jours c'est blé ou boulgour : cela a été adapté à la suite d'une commission restauration de l'année dernière (cela fait deux à trois sur cinq semaines d'école)

LA variété est appréciée, la majorité dit que cela est bon. De plus en plus de légumes sont préparés, les élèves avancent sur ce sujet et en mangent plus.

Coût du repas : il est annoncé aux inscriptions, pas d'augmentation depuis trois ans. Dans un établissement public il y a une prise en charge de la municipalité, du département ou de la région, ce n'est pas le cas pour les établissements privés à ce jour. Le président de Région travaille cette question avec l'enseignement catholique.

Mise en place de plus grandes assiettes pour les CM2.

Rappel : contractuellement 5 entrées, 5 desserts, une viande/poisson, un légume, un féculent...

Merci à tous de votre participation

Notes : C. TSENG

