

# Commission Restauration

## du 07 Février 2019

### PERSONNES PRESENTES

| LAZARISTES/SODEXO                            | ELEVES/ PARENTS D'ELEVES        |
|--|---------------------------------|
| Frédéric Bodin (chef d'établissement)        | Jérôme Cavoret (Parent d'élève) |
| Nicolas Vitart (Intendant)                   | Paul Adjamian (Parent d'élève)  |
| Anne Laure Camus (Directrice école)          | Julie Claret (Parent d'élève)   |
| Patrick Meygret (Surveillant Internat)       |                                 |
| Céline De Dieuleveut (Assistante maternelle) |                                 |
| Aline Cougnet (Responsable Régional Sodexo)  |                                 |
| Arnaud Lora (Responsable de site Sodexo)     |                                 |
| Eric Pastor (Chef de cuisine Sodexo)         |                                 |

## Ecole Maternelle

- RAS

## Ecole Primaire



- Le plateau équilibre est mis en place
- Les étiquettes pour identifier les plats sont installées
- Le menu est affiché dans la cour
- Le self est propre
- Les repas sont dans l'ensemble meilleurs
- Le personnel de cantine est très agréable
- L'ambiance est bonne et les enfants sont contents



- Le self n'est pas forcément adapté aux plus petits, les enfants ont parfois des difficultés pour se servir (soupe)  
*Pour la soupe, nous allons étudier la possibilité de mettre un récipient isotherme avec robinet verseur afin que les enfants puissent se servir plus facilement.*
- Les parents ne comprennent pas pourquoi les enfants doivent se lever.  
*Le self de St Jean a été conçu sur le principe de l'antigaspi et de l'assiette unique. Cette démarche a pour but de laisser l'enfant se servir son hors d'œuvre de manière autonome et dans les quantités qu'il désire. Dès lors qu'un enfant s'est servi un hors d'œuvre, il doit le finir avant de pouvoir aller se servir au plat chaud.*
- Les représentants des parents d'élèves trouvent que le self manque de surveillance.
- Le choix n'incite pas les enfants à équilibrer leurs repas  
*La direction de l'établissement et Sodexo sont prêts à étudier sérieusement la possibilité de réaliser pour tout le site de St Jean une prestation en choix dirigé pour la rentrée 2019-2020*

*Il est décidé lors de cette commission que les Menus maternelles seront définis en collaboration avec Mme Camus (Directrice de l'école)*

## Collège

- Mr Cavoret n'a pas eu de remontées particulières concernant le collège que ce soit sur le site de St Jean ou St Barthélémy.

## Lycée

**A noter** : aucun élève présent pour cette commission, Mr Meygret a donc récolté les remarques des élèves.

### Petit déjeuner :

- Dans l'ensemble, les élèves sont d'accord pour dire que le petit déjeuner est satisfaisant, et très complet.
- La qualité du pain reste inconstante avec des jours bien et d'autres moins bien.
- Certains élèves émettent le souhait d'avoir du salé au petit déjeuner.

### Déjeuner et Dîner :

- La plupart des élèves sont contents, même si certains trouvent que les repas sont répétitifs.
- Grande satisfaction sur le retour du pain lors des soirées Kebab en remplacement des Tortillas.
- La qualité s'est améliorée depuis trois mois
- Pas de yaourt nature sucré le soir  
*Les yaourts nature sucrés seront proposés le soir dès le lendemain de la commission.*
- La taille des fruits est petite.

Prochaine commission le **Mardi 9 avril à 17h15**

### **SODEXO**

Arnaud Lora  
Responsable  
de la Restauration



### **CS « Aux Lazaristes »**

Frédéric Bodin  
Chef d'Etablissement



### **CS « Aux Lazaristes »**

Nicolas Vitart  
Intendant

