

Commission Restauration

du 16 Octobre 2018

Personnes Présentes

LAZARISTES/SODEXO	ELEVES/ PARENTS D'ELEVES
Frédéric Bodin (chef d'établissement)	Julie Claret (A.P.E.L Ecole)
Nicolas Vitart (Intendant)	Jérôme Cavoret (A.P.E.L Collège)
Miriam Chevallereau (Directrice Lycée)	Céline De Dieuleveult (Aide Maternelle)
David Lambert (Surveillant Prépa)	Demontgolfier Mathieu (1ère STI2D)
Anne Laure Camus (Directrice école)	Thomasset Côme (3ème 2)
Laurent Billard (Maitre d'internat)	Ribardiere Thomas (2de 5)
Aline Cougnet (Responsable Régional Sodexo)	Michel Alexandre (1ère ES2)
Arnaud Lora (Responsable de site Sodexo)	

MATERNELLE

Mme Claret, demande s'il était possible de simplifier les recettes lors de la semaine du goût, les recettes qui ont été proposées sont semble-t-il trop compliquées.

- Eviter les mélanges de légumes
Sodexo privilégiera les légumes simples (Carottes, Haricots verts etc.) plutôt que les mélanges de légumes.
- Les entrées ne sont jamais assaisonnées, les Atsem sont obligées de demander à l'employée Sodexo de l'assaisonnement.
L'employée Sodexo sera avertie sur le sujet
- Eviter les quartiers de pommes pas pratiques pour les enfants.
- Serait-il possible de refaire un point avec l'employée de service remplaçante sur les quantités à servir et les préparations à réaliser.

SITE DE ST JEAN PRIMAIRE

- Les plats reviennent souvent.
Les menus sont réalisés sur un cycle de 7 semaines, nous serons vigilants à la redondance de certains plats.
- Le fait de proposer des choix aux élèves d'élémentaire ne les incite pas à équilibrer leurs repas. Cela provoque aussi parfois de la rupture, sur les gâteaux notamment.
C'est un sujet qui revient régulièrement en commission, c'est une question à étudier plus attentivement avec la direction de l'établissement et les parents d'élèves.
- Est-il possible d'identifier les hors d'œuvres et desserts ?
Aucun souci, ce sera possible.
- Lors de la visite des parents d'élèves pendant le service du midi, nous avons constaté que les fenêtres côté rue n'étaient pas verrouillées.
Les fenêtres ont été verrouillées immédiatement.
- Lors du repas de l'Apel, nous avons constaté que les tables et les chaises n'étaient pas propres.
Un nettoyage complet des tables et chaises a été réalisé le Vendredi 19 Octobre.

SITE DE ST BATHELEMY

Petit déjeuner

- Les Corn Flakes n'ont pas été mis en place.
C'est chose faite depuis la rentrée du 05 Novembre 2018.

Déjeuner

- Le choix des entrées et des desserts est convenable.
- La quantité protidique pour les plats est insuffisante.
Ce grammage est conforme à la réglementation en vigueur concernant les apports journaliers de protéine.
- Yaourts RAS
- Dessert RAS

Diner

- Dans l'ensemble tout se passe bien sur le service du soir
- Attention à la façon dont le second du soir s'adresse aux élèves.
Le second sera sensibilisé sur le sujet.

PREPA

Mr Lambert se fait la voix des élèves de prépa non présents à la commission.

- Dans l'ensemble les élèves sont plutôt satisfaits.
- Le diner du 20 septembre n'a pas comblé les élèves, Pizza – Salade, les parts de pizza trop petites et la salade n'étaient pas suffisantes, les élèves ont eu faim.
Ce menu ne sera plus proposé ou avec des parts de pizza plus grosses et avec un féculent en accompagnement.
- Le midi en fin de service il manque parfois de choix d'entrées.
La quantité d'entrées est livrée en fin de matinée sur le foyer, nous faisons de notre mieux afin d'estimer le nombre suffisant de hors d'œuvre à emmener sur le restaurant des prépas.

- Problème avec la vitrine des hors d'œuvres le soir (certaines entrées prennent en glace)
Le problème est réglé, la société de maintenance est intervenue.
- Les élèves demandent s'il est possible de mettre en place un tri sélectif.
Il faut étudier de manière plus précise la faisabilité de la demande qui bientôt deviendra une obligation.
- Est-il possible d'ouvrir à 11h50 ?
Nous allons mener une réflexion afin de vérifier s'il est possible d'ouvrir le restaurant des prépas plus tôt.

Prochaine commission le Jeudi 13 Décembre 2018 à 17h15

SODEXO
Arnaud Lora
Responsable de site

CS « Aux Lazaristes »
Frédéric Bodin
Chef d'Etablissement

CS « Aux Lazaristes »
Nicolas Vitart
Intendant

