

Réunion de la Commission Restauration

Commission des Menus du Jeudi 25 novembre 2021

Ordre du jour :

1. Présentation des membres de la commission
2. Remplacement de l'ancien prestataire Elior au profit de Convivio à JBS-NDC
3. Retour sur la période de menus précédente
 - 3.1 Les faits importants de cette période
4. Les menus à valider
5. Conclusion

PRESENT

Responsable des Services Généraux	Boris KOGHANENKO
Directeur Adjoint De la Vie Scolaire	Christophe FONTAINE
Directeur prestataire du site	Guillaume FAUVEL
Diététicienne Hygiéniste	Laëtitia DEVIENNE
Représentant de l'APEL	Josselin SCAVINER
Représentant des primaires	Massin AMRI – CM 2 A Rohâne BELAMRI – CM 2 D
Représentant des 6 ^e	Yasmine CHIKH
Représentant des 5 ^e	Agathe DOUET
Représentant des 4 ^e	Raphaël GENDROT
Représentant des 3 ^e	Lili HANEQUIN

Représentant des 2 ^{nde}	Rama TRAORE
Représentant des 1 ^{ere}	Jasmine IKENE
Représentant des Terminales	Nicolas CATALUNA
Représentant des BTS	ABSENT

Présentation

Il s'agit de la première commission des menus en présence d'élèves de chaque niveau. Il y a la volonté de donner la parole aux utilisateurs afin d'améliorer le service de restauration scolaire tant sur le qualitatif que sur le bien-être.

Tour de table

Primaire

- la qualité des produits est + ou - bonne selon les services
- impression de manger toujours les même plats
- les menus varient selon l'heure à laquelle ils arrivent dans le réfectoire
- les personnes chargées du service ne veulent pas donner du rab en cours de service mais à la fin. Hors c'est trop tard.
- les élèves de CM1 et CM2 déplorent de ne pas avoir assez de temps pour déjeuner
- il manque régulièrement et trop souvent de petites cuillères
- les plateaux et la vaisselle ne sont pas toujours propres
- demande de pouvoir utiliser le micro onde car les plats ne sont pas toujours chauds

6^e

- globalement la qualité des menus est appréciée
- il y a un problème de queue et donc d'organisation avant le service. Trop d'attente, de bousculades
- il y a une surveillance excessive. De l'énerverment, voir des cris qui peuvent être remplacés par de la pédagogie et du calme !
- Le temps pour déjeuner est insuffisant

5^e

- les menus sont désormais plus équilibrés et les repas meilleurs
- les desserts sont bons
- le temps d'attente avant d'accéder au self est trop long

4^e

- il y a des changements par rapport à avant
- les menus sont plus diversifiés et les cuissons mieux maîtrisées

3^e

- globalement le constat est positif
- le service est plus rapide
- les plats sont chauds
- il y en a pour tout le monde
- les légumes sont variés et il y a plus de diversité

2^{nde}

- à l'unanimité les propositions faites au lycée ne sont pas assez équilibrées et la plupart du temps trop grasses
- le rapport qualité/prix est mauvais
- les desserts sont excellents
- demande d'installer une borne à la cafétéria permettant d'accepter les espèces afin de payer son déjeuner.

1ère

- les premières sont partagés à 50 % entre l'ancien et le nouveau prestataire.
- Les plats sont trop gras et il manque un choix de poisson
- la présentation des produits dans les box laisse à désirer
- demande de plus de plats chauds pour l'hiver : soupes ??

Terminales

- il y a eu un réellement changement depuis 3 ans
- les menus sont plus variés
- la promesse d'un menu du jour équilibré, n'est pas tenue

Apel

Concernant le primaire et particulièrement les CM1-CM2 :

- nous l'avons déjà fait remonter et nous le constatons de nouveau, il y a un souci sur la grammage
- nous constatons également des différences de menus entre le début et la fin du service
- le temps du déjeuner est beaucoup, beaucoup trop court !! il est essentiel d'y remédier pour une pause méridienne apaisée et efficace

Concernant le collège

- l'organisation mise en place pour accéder au self doit permettre désormais de ne plus avoir de longues files d'attente. Il semble qu'il y ait encore certains « bouchons » qui se constituent

Concernant le lycée

- les parents souhaitent qu'une offre de menus équilibré puisse être proposée. Utiliser les contenant type « pasta box » et proposer le poisson et les légumes du jour servis au collège

Globalement l' APEL constate des améliorations sur la qualité des repas

Convivio

- un affichage numérique doit être mis en place pour tous. Présentation des menus avec banque d'image
- arrivée d'un pâtissier le 26/11
- si un élève est allergique. Une fiche allergène doit être transmise à Convivio avec la photo de l'élève. Si par contre son allergie est trop risquée, il devra amener son repas
- présentation des menus sur janvier/février : il s'agit d'une même trame pour l'IDF puis sur place le chef de cuisine en fonction du contrat/ des goûts/ des envies et des moyens adapte ses menus pour un retour et une validation auprès de la diététicienne
- un rajout d'icône fait maison sera mis sur les menus
- il est prévu des repas animation sur l'année (ex. nouvel an chinois, galette, crêpes, Noël, pâques, bollywood, ...)

tous les jours

- des légumes crus sont proposés et de saison pour la plupart du temps
- un choix de poisson ou de viande est proposé
- un fromage ou un laitage
- un dessert varié

Prochaine de la « commission menu » le 10/02/22 à 14h