

**COMMISSION RESTAURATION N°3 DU MERCREDI 03 AVRIL 2019**

**Présents :** Mme BALLOT-TONI - Adjoint-Gestionnaire / Mme VALLADE -- SAENES Intendance / M. MALZOPPI - Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme IMBERT-PAVAGEAU - CPE / M. BONNIN - AED / Mme MAYORAL - Parent d'élève / M. HERVE - Elève

**Début de la commission à 13h35.**

**Petits-déjeuners:**

L'élève remarque que le lait reste tiède. La laitière sera contrôlée.

L'AED trouve que les quantités servies au petit-déjeuner sont trop légères pour des adultes. Il est rappelé que les petits-déjeuners sont très variés et que les élèves peuvent prendre au choix :

- Thé/café/chocolat
- Jus de fruits
- Yaourt
- Pain-beurre
- Confiture-miel
- Compote - Fruits frais
- Céréales le mardi et le vendredi
- Viennoiseries le mercredi
- Ajout régulier de pain grillé, pancakes...aléatoirement

La CPE souligne que les envies d'adulte et les envies des adolescents ne sont pas toujours les mêmes.

Le chef de cuisine explique que les élèves boudent le jus multifruits en raison de la présence de pulpe. Il en a donc réduit la quantité servie et augmenté le service de jus de pomme.

**Déjeuners et dîners:**

La CPE remarque que la signalétique a été améliorée et que c'est agréable. L'élève et l'AED souligne que les repas sont bons mais qu'il y a moins de repas à thème le soir. Il souhaiterait plus de surprise dans les dîners. Le chef de cuisine précise qu'il produit davantage de snacking qu'auparavant mais que cela ne peut pas devenir la règle.

La CPE trouve que les crudités sont trop salées. Le chef de cuisine sera plus vigilant. Il remarque que les crudités non assaisonnées ne partent plus. Il a donc recommencé à assaisonner à hauteur de 2/3-1/3 les crudités. Cela fonctionne mieux.

Le parent d'élève demande comment fonctionne les repas pendant les jours de grève. Il est répondu que nous découvrons le jour même combien de personnel gréviste nous avons pour faire la production. Le chef de cuisine précise qu'un protocole a été mis en place avec l'agent comptable pour faire manger tout le monde car il est impossible de produire pour 1200 élèves avec uniquement deux personnes. Le repas froid type validé est le suivant :

- Pain
- Yaourt
- Fromage
- Saladière
- Chips
- Compote
- Fruits
- Gâteaux

Le parent d'élève se demande ce que deviennent les denrées commandées pour un repas classique. Le magasinier explique que nous procédons à un changement de menu et à une annulation des commandes lorsque nous le pouvons. Les denrées livrées sont toujours utilisées.

**Menus Carnaval du 25 avril 2019:**

Nous faisons un point rapide sur le menu « carnaval ». Ce dernier convient à tout le monde. Il est donc validé comme suit :

- hareng de Dunkerque/salade arlequin/salade niçoise/salade Venise
- brochettes de volailles sauce brésilienne/moules à la crème
- choux de Bruxelles/frites
- bûche de chèvre/fromage blanc bio
- dessert bar à base de gaufres/fruits de saison

**Repas de fin d'année pour les internes:**

Le chef de cuisine propose de réaliser un repas de fin d'année pour les élèves internes le jeudi 6 juin 2019. La CPE, l'AED et les élèves sont favorables à cette idée. Il est donc demandé à l'élève de réaliser un sondage auprès de ces camarades pour savoir si l'idée les intéresse et ce qu'ils souhaiteraient manger. Le dessert sera une surprise du chef. Ce dernier précise qu'il ne sera pas possible de prévoir un pique nique ou un barbecue. Un apéritif servi dehors est cependant réalisable ainsi qu'une ouverture du self moins tardive.

**Point travaux:**

Le parent d'élève sait que des travaux doivent être réalisés à la restauration scolaire cet été et demande lesquels. La SAENES répond que le matériel de laverie (petite plonge : lave vaisselle, lave plateaux, convoyeur) va être remplacé en totalité. Cela permettra d'avoir un matériel neuf et plus performant et d'éviter les nombreuses pannes que nous avons pu connaître ces dernières années, paralysant la laverie et réduisant la fluidité de la dépose plateaux. Un système de tri sera également intégré à cette dernière pour permettre à tous de pouvoir trier au mieux leurs déchets.

Fin de la commission à 14h20.

La SAENES  
Céline Vallade

Le Provisoire  
Éric Gomme



Erasmus+

Dossier suivi par  
Mme VALLADE Céline  
Bureau R06

T 02 47 88 10 30

ce.0370037p

@ac-orleans-tours.fr

78 rue des Douets  
37095 Tours Cedex 2