

### COMMISSION RESTAURATION N°1 DU MERCREDI 14 NOVEMBRE 2018

Présents : Mme BALLOT-TONI - Adjoint-Gestionnaire / Mme VALLADE - SAENES Intendance / M. MALZOPPI - Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / M. BONNIN - AED / Mme MAYORAL - parent d'élève / M. HERVÉ - Elève

*Début de la commission à 13h35.*

La commission débute par une rapide présentation des membres de la commission qui doit servir d'interface entre les élèves et le service de restauration. Elle a pour but d'écouter leurs demandes particulières sur les repas proposés et d'y apporter des réponses. Il est rappelé que tout n'est pas possible et que le service de restauration est soumis à une réglementation très stricte. Les élèves sont informés que les cuisiniers, l'adjoint-gestionnaire, la SAENES et les équipes de la vie scolaire sont à leur écoute pour tous problèmes liés à la restauration. Ne pas hésiter à s'en rapprocher pour signaler le moindre souci.

La SAENES explique ensuite le fonctionnement des marchés publics alimentaires auxquels nous avons recours pour les approvisionnements de denrées. La législation contraint les établissements publics à effectuer leurs achats par le biais de "marchés" mettant en concurrence différents fournisseurs. Les prix sont ainsi fixés pour une année. L'objectif n'est pas seulement financier. Il s'agit d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix. Nous avons mis en place une phase de dégustations qui a toute son importance puisqu'elle compte pour 50% dans la notation finale des candidats aux marchés. Nous cherchons véritablement à mettre l'accent sur le produit lui-même. Les élèves sont appelés à participer à une de ces dégustations.

#### Petits-déjeuners:

L'élève fait état de lait tiède le matin. Le problème sera résolu. Il remarque que le jus multifruits n'est plus le même qu'auparavant et qu'il a plus le goût d'orange que de multifruits et contient trop de pulpe. Malheureusement, le fabricant en a changé la composition et nous ne pourrions rien obtenir d'autre.

#### Déjeuners et dîners:

L'élève trouve qu'il y a trop de semoule et de blé au menu. Le chef de cuisine explique qu'il y a toujours un féculent par jour. Le midi: un féculent et des légumes. Le soir: alternance entre féculent et légumes. Les services de restauration alternent les féculents pour éviter la monotonie mais le choix reste limité: céréales, pommes de terre, riz, semoule, blé.

L'élève fait remarquer que les frites étaient plutôt servies le jeudi l'année dernière et le mardi cette année. Le chef de cuisine répond qu'il n'y a pas de jour particulier pour servir des frites et que cela est lié aux jours de livraison des primeurs mais également au temps de travail demandé pour la production des repas.

L'élève fait remonter une demande particulière de ses camarades végétariens qui souhaitent plus d'alternatives au repas de base. Il est répondu que ces derniers peuvent, tous les jours, bénéficier de féculents et de légumes en quantité supplémentaires. Un poisson ou de l'omelette est également proposé en plat de substitution. Il faut cependant en faire la demande auprès des personnels de service. Ils peuvent également prendre deux laitages, des fruits à volonté et recourir au salad'bar pour prendre davantage de crudités. Les services de restauration font beaucoup d'efforts pour que les élèves végétariens trouvent leur compte à la cantine: par exemple, lorsqu'il y a pizza au menu, ils réalisent systématiquement des pizzas sans viande, idem pour les feuilletés hot-dog remplacés par des tartes au fromage... L'adjoint gestionnaire demande qu'il y ait des crudités et de la salade sans assaisonnement. Le chef de cuisine répond par la négative pour les crudités car cela a déjà été tenté et les élèves ne les consomment pas. Concernant la salade verte, un test sera effectué jusqu'aux vacances de Noël. S'il est probant, cela sera pérennisé.

Le parent d'élève demande si les fruits et légumes suivent la saisonnalité. Le chef de cuisine explique qu'il se fournit partiellement en légumes frais auprès de producteurs locaux, suivant ainsi la saisonnalité pour l'élaboration des potages, pour les légumes frais et pour les fruits frais (les pommes et les poires proviennent d'un maraîcher local). Il est rappelé l'implication des services de restauration dans l'approvisionnement de denrées auprès de fournisseurs locaux et en produits bios, que ce soit pour les fruits, les légumes, les fromages ou encore les yaourts ainsi que la mise en place d'un poisson frais toutes les deux semaines.

L'élève fait état d'une compote individuelle moisie. C'est malheureusement une chose qui peut très exceptionnellement arriver lorsque l'opercule est mal fixé ou légèrement abîmé. Il faut ramener le produit aux cuisiniers pour que nous puissions faire un signalement auprès de notre fournisseur.

Le parent fait remonter le problème de la queue à la dépose plateaux. Il est vrai que certains services sont très chargés et que cela peut poser des problèmes aux élèves qui n'ont qu'une heure pour manger et se rendre en cours, surtout en cours d'EPS au gymnase. L'AED signale que si la dépose du plateau doit mettre un élève en retard à son cours, ce dernier doit passer à la vie scolaire pour régulariser la situation. La vie scolaire pourra ensuite éventuellement déclarer l'élève ou la classe prioritaire au self.



2/2

Les menus de Noël sont ensuite établis comme suit:

Menu Externat	Menu Internat
<b>Entrée</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Foie gras et confits en salad'bar</li><li>• Saumon fumé, crème citron ciboulette</li><li>• Tartare de légumes aux trois saveurs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocktail sans alcool</li><li>• Mignardises</li><li>• Feuilleté de Saint Jacques et écrevisses</li></ul>
<b>Plat</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pavé de turbo au beurre exotique</li><li>• Suprême de pintade aux morilles</li><li>• Pommes pins</li><li>• Poêlée de légumes d'antan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aiguillette de canard aux quatre épices</li><li>• Roulé de courgettes et potiron</li><li>• Pommes dauphines</li></ul>
Assortiment de fromages Salade verte (mesclun le midi)	
<b>Dessert</b>	
<p>Les membres de la commission choisissent 6 desserts dans les catalogues que nous leur fournissons et les classent par priorité. Selon les possibilités de commandes, nous retiendrons 5 desserts.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cadeau chocolat au cœur caramel</li><li>2. Feuille de noisetier au chocolat au lait</li><li>3. Crème brûlée revisitée vanille caramel</li><li>4. Rose aux fruits rouges</li><li>5. Sablé au citron meringué</li><li>6. Sablé caramel</li></ol> <p>Clémentines Ballotin de chocolats Célébration Café / Thé</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clémentines</li><li>• Café / Thé / Tisane gourmand (assortiment de mignardises)</li><li>• Chocolat de Noël</li></ul>

La prochaine commission restauration est provisoirement programmée au mercredi 09 janvier 2019 à 13h30 en salle R013.

Fin de la commission à 14h45.

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur



Éric Gommé