

Affaire suivie par  
Mme VALLADE Céline

T 02 47 88 10 41  
F 02 47 41 30 28

ce.0370037p  
@ac-orleans-tours.fr  
78 rue des Douets  
37095 Tours Cedex

## COMMISSION RESTAURATION INTERNAT N°2 DU 26 NOVEMBRE 2015

**Présents :** M. CONSTANCIEL - AAE / Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. PINEAU – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme BEAUVILAIN - Elève / Mme BOURMEAU - Elève / Mme BOUTELOUP - Elève / Mme GIBON - Elève / Mme LENOIR - Elève / Mme LACROIX - Invitée

*Début de la commission à 13h30.*

Comme convenu lors de la précédente commission, les élèves nous soumettent leur proposition de menu de Noël pour le dîner des internes:

Demande des élèves	Menu retenu après discussion
<b>Apéritif</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail / Coca-Cola</li> <li>• Petits gâteaux salés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail de jus de fruits</li> <li>• Gougères</li> <li>• Roulés feuilletés</li> </ul>
<b>Entrée</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foie gras avec confiture de figues ou d'oignon</li> <li>• Saumon fumé</li> <li>• Gambas épicées</li> <li>• Toast réalisés dans différentes sortes de pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foie gras avec confiture de figues ou d'oignons</li> <li>• Saumon fumé</li> <li>• Crevettes épicées</li> <li>• Toast réalisés dans différentes sortes de pain</li> </ul>
<b>Plat</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confit de canard</li> <li>• Hamburgers gastronomique</li> <li>• Pommes dauphines</li> <li>• Purée de patate douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confit de canard</li> <li>• Purée de carottes</li> <li>• Pommes dauphines</li> </ul>
<b>Dessert</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bûche</li> <li>• Fraisier</li> <li>• Millefeuille</li> <li>• Clémentines</li> <li>• Chocolat chaud</li> <li>• Chocolats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage</li> <li>• Salade</li> <li>• Clémentines</li> <li>• Rubichic</li> <li>• Bûchettes au chocolat</li> <li>• Chocolat chaud</li> <li>• Chocolats</li> </ul>

### Petits-déjeuners:

Les élèves souhaitent qu'un petit-déjeuner de Noël soit préparé. Nous en programmons donc un pour le mercredi 16 décembre 2015. Elles souhaitent avoir plus souvent du fromage blanc au petit-déjeuner (ce sera fait) et demandent qu'il y ait des céréales au chocolat tous les matins. Le chef de cuisine répond que cela serait vite monotone pour elles. Elles ont appréciées le jus de pomme provenant d'un producteur local et cette expérience sera renouvelée. Le beurre demi-sel est apprécié mais peu d'élèves en consomment. Il faudra donc veiller à en mettre de moins grande quantité. Les élèves trouvent que les quantités servies le lundi et le jeudi ne sont pas suffisantes. Le chef de cuisine souligne qu'il y a autant de nourriture que les autres jours même s'il n'y a pas de céréales ni de viennoiseries. Ces jours là, les services de cuisine proposent des pancakes, du pain grillé... Elles souhaiteraient également que les compotes soient sans sucre ajouté. Le marché qui a court actuellement nous fournit déjà des compotes allégées en sucre. Elles détestent la marmelade d'orange qui a été servie lors du petit-déjeuner anglais et dont il reste des coupelles.

### Déjeuners et dîners:

Les élèves réitèrent une demande récurrente à savoir: mettre moins d'épices, d'assaisonnement, d'ail et d'huile dans les plats. Principalement dans les entrées. Elles souhaitent des plats plus simples et moins originaux dans leur composition (trop d'ananas, par exemple). Le chef de cuisine leur demande de venir le voir dès qu'elles mangent un plat dont l'assaisonnement leur pose problème. Il explique que les épices sont là pour éviter la fadeur de certains aliments. Les élèves trouvent que trop de féculents sont servis, parfois midi et soir. Le chef de cuisine les invite à consulter les menus avant de prendre leur repas pour éviter ce souci. Le midi, des féculents et des légumes sont systématiquement proposés. Elles souhaitent que les légumes soient principalement cuisinés à la vapeur et que les éventuelles sauces qui les accompagnent soient servies à part. Le chef de cuisine leur répond que c'est déjà le cas pour les viandes et les poissons. Ce sera fait lorsque le menu le permet mais impossible pour les gratins. Les élèves en conviennent d'autant qu'ils les apprécient. Elles aimeraient qu'un potage soit servi tous les soirs, en plus de l'entrée habituelle. Cela sera mis en place très rapidement. Lorsqu'il y a de la compote ou une crème, elles souhaitent que les gâteaux qui sont parfois posés sur ces derniers soient mis à côté car ils ramollissent et sont ensuite mauvais car ils s'amollissent. Elles n'aiment pas le riz au lait aux fruits confits. Les pommes de producteurs ont été en revanche appréciées et cette opération demande à être renouvelée.

### Goûters:

Les élèves souhaitent le retour des fruits dans les goûters. La SAENES explique que lorsque des fruits étaient proposés, on les retrouvés pourris à l'Internat. Les élèves souhaitent cependant que les fruits reviennent dans les goûters. Pour satisfaire à leur demande, un fruit sera intégré au goûter (à la place de la compote), une fois par semaine pour commencer. Un point sera fait lors de la prochaine commission. Les élèves souhaitent qu'un goûter leur soit également fourni le mercredi. Leur demande est acceptée.

### Repas froids:

Les élèves souhaitent que des pasta box soit intégrés aux repas froids. Le magasinier leur répond que cela est impossible car nous ne pouvons fournir que des produits appertisés, c'est-à-dire en conserves, pour tous les repas qui sont pris hors du restaurant scolaire, ce qui est le cas pour les repas froids. Les élèves signalent qu'elles se lavent les dents aux robinets des toilettes du self le matin et que le débit de l'eau leur semble réduit. L'information est communiquée au service concerné. Le chef de cuisine souhaite remercier les élèves sur les efforts apportés et la baisse constatée quant au gaspillage alimentaire lors du petit-déjeuner. Il signale aussi que, suite à la commission précédente, du pain coupé à été mis en début de chaîne.

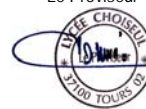
La SAENES propose aux élèves de travailler sur une semaine complète de menu lors de la prochaine commission.

Fin de la commission à 14h25

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur



Eric Gommé