

Tours, vendredi 26 février 2016

COMMISSION RESTAURATION INTERNAT N°3 DU 25 FÉVRIER 2016

Présents : M. CONSTANCIEL - AAE / Mme VALLADE - SAENES Intendance / M. PINEAU - Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme TULASNE - CPE / Mme BEAUVILAIN - Elève / Mme BOURMEAU - Elève / Mme BOUTELOUP - Elève / Mme GIBON - Elève / Mme LENOIR - Elève / Mme MILLET - Invitée / M. ARMELLINI - Invitée

Début de la commission à 13h30.

Petits-déjeuners:

Courant janvier 2016, de nouvelles machines à jus de fruits contenant des jus de qualité supérieure ont été installées dans le self pour le petit-déjeuner des élèves internes. La SAENES souhaite savoir si le nouveau produit leur convient. Les internes sont très enthousiastes. Elles remarquent cependant que certaines élèves se servent au bol et que cela pénalise les dernières à arriver qui par conséquent n'ont pas de jus de fruits. Il leur est demandé d'informer leur camarade qu'un seul verre doit être pris par élève.

Le chef de cuisine souhaite avoir l'opinion des élèves sur le petit-déjeuner de Noël. Les retours sont très positifs. Les élèves soulignent qu'elles ont appréciées les variations sur le thème des laits végétaux et souhaitent que cette expérience soit reconduite. Lors des petits-déjeuners des jeudis, elles souhaitent qu'il y ait plus souvent du pain grillé, des pancakes, du porridge... La CPE répond que le service de restauration leur fournit un petit-déjeuner varié et que ceux qu'elles peuvent prendre chez elles le sont beaucoup moins que cela.

Déjeuners:

Suite à l'appel d'un parent d'élève au service Intendance faisant état de quantités servies trop restreintes, le chef de cuisine souhaite avoir l'opinion des élèves présentes. Ces dernières trouvent les quantités servies suffisantes pour les filles mais peut être justes pour des garçons. Suite à cet appel, il a été demandé au chef de cuisine de veiller à ce que les élèves qui reviennent avec leur assiette vide à la fin du repas et qui souhaitent davantage de nourriture, puissent être resservis pour contenter leur appétit.

La CPE demande au chef de cuisine s'il est possible de faire un menu brésilien pour la journée du carnaval qui se déroulera le 28 avril 2016. Cela est tout à fait possible.

Repas froids:

Les élèves demandent s'il est possible de fournir des repas froids végétariens. Le magasinier répond qu'il va contacter les fournisseurs de denrées du lycée et voir si un tel produit existe sur le marché. La SAENES demande à la CPE de faire figurer dès à présent le nombre de repas froids végétariens à fournir sur la fiche de demande de repas froids journalière. Si l'un de nos fournisseurs est en mesure de nous fournir ce type de produit, une commande sera aussitôt passée et la mise en place de ces repas froids végétariens sera effective dès réception du produit.

Dîners:

Cette réunion a pour but d'élaborer une semaine de menu du soir avec les élèves internes. Le chef de cuisine rappelle la réglementation en la matière: le menu doit être équilibré sur une fréquence de vingt repas. Des taux de passages des aliments sont à respecter. Le travail réalisé concerne le semaine du 14 au 18 mars 2016.

Date concernée	Menu retenu
14 mars 2016	Salade de crudités au thon Lasagnes Salade verte Babybel Dessert bar à base de faisselle et fromage blanc - coulis de fruits rouges en accompagnement Pommes de producteurs locaux
15 mars 2016	Salade Marco polo Escalope de dinde sauce normande Haricots verts Yaourt aux fruits Brownie à la crème anglaise Fruits de la passion
16 mars 2016	Macédoine de légumes Saumon frais à l'oseille Céréales méditerranéennes au quinoa Pavé d'affinois Smoothie aux fruits rouges Raisin blanc
17 mars 2016	Salade bar à base de crudités (concombres-carottes-cœur de palmier) Jambon grill Rôsti Carré frais Compote de pommes et compote de poire Banane
18 mars 2016 (17 élèves à ce jour qui restent pour participer à la JPO du lendemain)	Potage minestrone Pizza maison aux fromages Salade verte Toast au chèvre chaud Barre glacée (Mars) Ananas

Il est proposé aux élèves de réunir une prochaine commission le 21 avril 2016 et de préparer une semaine complète de menu du soir basée sur les plats qu'elles souhaiteraient voir au menu.

Fin de la commission à 14h30

La SAENES
Céline Vallade

Le Proviseur
Eric Gommé

