



Affaire suivie par
Mme VALLADE Céline
Bureau R06

T 02 47 88 10 30
F 02 47 54 64 84

ce.0370037p
@ac-orleans-tours.fr

78 rue des Douets
37095 Tours Cedex 2

COMMISSION RESTAURATION N°3 DU JEUDI 26 JANVIER 2017

Présents : Mme VALLADE - SAENES Intendance / M. MALZOPPI - Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme CHABROUX - Parent d'élève / Mme BEAUVILAIN - Elève / Mme LENOIR - Elève / M. BEGEL - Elève

Début de la commission à 13h30.

Point sur les repas de Noël :

Les élèves internes et externes ont apprécié les menus proposés pour les repas de Noël. L'élève externe propose, pour l'année prochaine, que le service de restauration, par le biais d'un questionnaire, propose trois menus différents aux élèves. Le menu ayant remporté le plus de voix sera retenu. C'est une idée intéressante qui sera étudiée. Les élèves internes, quant-à elles, préfèrent continuer à élaborer le menu de Noël en commission.

Petits déjeuners :

Les élèves souhaitent qu'un petit-déjeuner anglais soit réalisé. Le chef de cuisine annonce que la semaine du 27 mars sera dédiée aux pays d'Europe. Des menus spéciaux seront proposés et le petit-déjeuner anglais s'y intégrera parfaitement. Les élèves apprécient les efforts réalisés sur les petits-déjeuners avec, notamment, l'alternance, les jeudis, de pain grillé, pancakes... Elles souhaiteraient avoir du beurre salé. C'est quelque chose qui a déjà été essayé les années précédentes mais l'expérience n'était pas concluante. Nous la renouvelerons. La mise en place de distributeurs de céréales est très apprécié des élèves. Elles souhaiteraient que la dégustation de lait (amande, soja, riz...) qui avait été réalisée l'année précédente, soit renouvelée. Cela sera fait. Elles soulignent qu'il est arrivé une fois que les croissants du matin aient pris l'odeur du repas préparé pour le midi. Le chef de cuisine les mettra désormais sur le nouveau linéaire réservé aux petits-déjeuners.

Déjeuners :

L'élève externe demande que du sel soit mis à disposition des élèves. Il est procédé à un rappel de la réglementation à laquelle le service de restauration est soumis. Le GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et le PNNS (Programme National Nutrition Santé) ont été mis en place par le gouvernement pour lutter contre l'obésité. Ils visent à limiter la consommation de sel, ketchup, sucre...

L'expérience du 26 janvier sur le burger bar a été très appréciée des élèves malgré une lenteur du ravitaillement. Le chef de cuisine en a parfaitement pris conscience et des ajustements seront nécessaires pour la fois suivante. Les élèves demandent pourquoi le salade bar a été déplacé. Il leur est expliqué, qu'avec la mise en place de la seconde ligne de self chaude et pour éviter les croisements, il a dû être déplacé. Les élèves remarquent cependant que cette disposition est moins pratique car ils ne peuvent plus en faire le tour. La SAENES précise que la disposition de la salle n'est pas définitive et pourra évoluer par la suite. Le chef de cuisine précise que cette disposition a permis de mettre le pain en bout des deux lignes de self. Il est demandé aux membres de la commission de bien vouloir relayer à leur camarade de ne prendre que ce dont ils ont besoin. Nous avons beaucoup de gaspillage de pain. Les élèves font remarquer que le temps d'attente debout, plateau en main, pour trouver une place assise dans le self est important. La SAENES répond que la Région Centre devrait nous doter de tables et de chaises supplémentaires augmentant ainsi le nombre de places assises et les passant de 404 à 528. A ce moment là, un réaménagement de la salle sera nécessaire.

Les élèves apprécient les soupes et potages du midi et du soir, surtout celles aux vermicelles. Le magasinier précise que depuis début janvier, des soupes bios locales sont préparées. Nous achèterons, auprès de producteurs locaux, des paniers de légumes bios, respectant ainsi la saisonnalité des légumes et cuisinant ce qu'ils nous proposeront. La SAENES rappelle la volonté du service de restauration de faire travailler les producteurs locaux et de travailler les produits en saison. C'est le cas pour les fruits et légumes mais également pour les yaourts. L'animation réalisée autour du fromage avait fortement plu aux élèves. Ces derniers souhaitent que cette expérience soit répétée. Ce sera le cas en semaine 6. Le chef de cuisine précise que les portions seront plus petites pour permettre aux élèves de goûter plusieurs fromages.

Les élèves renouvellent leur demande du renouvellement des pichets de cantine par des pichets plus grands. Ceux que nous avons étant en mauvais état et cabossés, nous procéderons à leur remplacement mais cela se fera progressivement.

Repas froids :

Les élèves souhaitent que les saladières au maïs ne soient plus commandées. Elles sont mauvaises. Dès que le carton que nous avons sera terminé, nous répondront favorablement à cette demande.

Dîners :

Les élèves sont très contentes des améliorations apportées depuis le début des commissions restauration. Les sauces sont mises à part, les légumes sont moins assaisonnés... Elles souhaitent cependant que les desserts servis soient moins riches et voudraient plus souvent du saumon et des poissons frais.

Les élèves ont signalé que les agents présents au service étaient agréables et sympathiques. Merci à eux !
Fin de la commission à 14h20.

La SAENES

Céline Vallade

Le Provisieur

Éric Gommé