

COMMISSION RESTAURATION INTERNAT N°4 DU 21 AVRIL 2016

Présents : Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. PINEAU – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / Mme BEAUVILAIN - Elève / Mme GIBON - Elève / Mme LENOIR - Elève

Début de la commission à 13h35.

Deux élèves se présentent au début de la commission et précisent qu'elles ne resteront pas pour la suite. Elles souhaitent faire savoir que leurs demandes n'ont pas été écoutées par le chef de cuisine : les plats redeviennent gras, les pizzas végétariennes prévues le vendredi 18 mars 2016 n'ont pas été réalisées et il leur aurait répondu sèchement à l'occasion d'une remarque sur le retour du gras.

Concernant les pizzas végétariennes, le chef de cuisine explique que, sur cette semaine, il y a eu plusieurs réceptions importantes en volume à préparer et un manque de personnel. La SAENES répond qu'il s'agit bien d'une erreur de la part du service de restauration et s'en excuse auprès des élèves. Concernant les plats qui redeviennent gras, il est demandé au chef de cuisine de veiller à la qualité des préparations futures. Le chef de cuisine a pu répondre maladroitement aux élèves et nous en sommes désolés. Il sera plus vigilant à l'avenir.

La commission démarre avec les trois élèves présentes.

Petits-déjeuners:

Les élèves ont remarquées que le lait était tiède le matin. Une vérification plus régulière de sa température avant et pendant le service sera effectuée. Le jus multifruits de mercredi matin était "noir" mais le lendemain matin, tout était redevenu normal. Il est demandé aux élèves de nous signaler tout problème dès constatation, pour que nous puissions agir aussitôt et éviter ainsi toute complication liée à une éventuelle dénaturation du produit ou dysfonctionnement de la machine. Elles apprécient d'avoir le choix entre déjeunette et pavé rustique et souhaiteraient que deux sortes de céréales soient proposées le mardi et le vendredi. Le service de restauration testera cela dès le vendredi 22 avril 2016. De plus, elles demandent qu'en cas de rupture de produit ou autre souci, un affichage soit effectué systématiquement pour information.

Goûters:

Les élèves sont satisfaites des variétés de gâteaux proposés. Elles soulignent cependant ne pas aimer les cakes aux fruits. Ces derniers seront donc supprimés du marché pour 2017. Elles trouvent les pots de compotes plus résistants que ceux fournis en 2015. Elles demandent que des fruits soient mis à leur disposition en tisanerie. La SAENES répond par la négative car lorsque cela été pratiqué, il est très souvent arrivé que les fruits y pourrissent et nous ne souhaitons pas que les élèves consomment de fruits abimés. Elles apprécient cependant d'avoir un fruit par semaine dans la composition de leur goûter. Cette dernière leur convient d'ailleurs tout à fait.

Repas froids:

Les repas froids végétariens ont été mis en place et le retour des élèves est positif.

Dîners:

Les élèves souhaitent que les aliments présentés dans les salades bars soient bruts. Elles souhaitent qu'ils ne contiennent ni assaisonnements ni herbes pour en améliorer la présentation. L'assaisonnement devra être présenté à part. Le chef de cuisine testera cela.

Date concernée	Menu retenu
09 mai 2016	Salade bar de crudités Cheesburger Pommes de terre rissolées Pavé d'affinois Pommes
10 mai 2016	Salade bar à base de taboulé Escalope de volaille Carottes Yaourt sur lit de fruits Donuts Raisins
11 mai 2016	Jambon cru Saumon frais - sauce hollandaise Riz Six de savoie Dessert bar à base de fraises - chantilly et fromage blanc
12 mai 2016	Salade bar de tomates et fromages variés Paupiette de veau Petits pois Petit soignon Oreillons de pêches Ananas frais et Pommes

Les élèves ne souhaitent pas qu'une nouvelle réunion soit programmée d'ici la fin de l'année scolaire mais souhaitent que ce système perdure sur l'année 2016-2017.

Fin de la commission à 14h20.

Bilan rapide des améliorations apportées par le service de restauration sur l'année 2015-2016 (liste non exhaustive):

- Petits-déjeuners:
 - Mise en place de nouvelles machines et achat de jus de fruits de qualité supérieure.
 - Choix entre plusieurs variétés de thés.
 - Choix entre déjeunette et pavé rustique.
- Goûters:
 - Élargissement des variétés des gâteaux proposés.
 - Apport d'un fruit par semaine.
- Déjeuners et dîners:
 - Service de la sauce à part.
 - Cuisine des aliments avec moins de matières grasses.
 - Achat ponctuel de denrées chez des producteurs locaux.
- Repas froids:
 - Mise en place de repas froids végétariens.
 - Ajout d'une terrine de pâté.

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur

Eric Gommé