



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°2 DU MERCREDI 15 NOVEMBRE 2017**

Présents : Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. MALZOPPI – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / M. BONIN - AED / M. ZRIOUIL - Élève / M. BEGEL - Élève / M. HERVÉ - Élève / Mme BRUNEAU - Élève / Mme LOPEZ - Élève / Mme RIFFAUDEAU - Élève

Début de la commission à 13h35.

Comme convenu lors de la précédente commission, les menus de Noël sont établis en commission.

Menu Externat	Menu Internat
<b>Entrée</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foie gras avec chutney de figues ou d'oignons</li> <li>• Saumon fumé, mousse citron aneth</li> <li>• Verrine avocat-tomates-crevettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail sans alcool</li> <li>• Mignardises ou feuilletés</li> <li>• Cassolette de Saint Jacques</li> </ul>
<b>Plat</b>	
<p>Les plats principaux ont été choisis par les élèves par le biais d'un questionnaire soumis aux élèves le mercredi 08 novembre. Les plats le plus plébiscités sont les suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournedos de boeuf</li> <li>• Filet de dorade royale</li> <li>• Pommes pins</li> <li>• Poêlée forestière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chapon en sauce</li> <li>• Fagots de haricots verts</li> <li>• Pommes dauphines</li> </ul>
Assortiment de fromages Salade verte	
<b>Dessert</b>	
<p>Les élèves choisissent 7 desserts dans les catalogues que nous leur fournissons et les classent par priorité. Selon les possibilités de commandes, nous retiendrons 4 desserts.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passion caramel à la fleur de sel</li> <li>2. Dôme scintillant au chocolat</li> <li>3. Douceur framboise</li> <li>4. Sablé citron meringué</li> <li>5. Saint-honoré revisité</li> <li>6. Lingot vanille framboise</li> <li>7. Écrin croustillant</li> </ol> <p>Clémentines Ballotin de chocolats Célébration Café / Thé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café / Thé gourmand (assortiment de mignardises)</li> <li>• Chocolat de Noël</li> </ul>

La SAENES demande aux élèves s'ils souhaitent faire part aux membres de la commission de remarques particulières.

**Petits-déjeuners:**

Les élèves signalent que le lait est froid depuis le retour des vacances de la Toussaint. Le chef de cuisine s'est aperçu de cela. Il s'agissait d'un problème matériel.

La fourniture ponctuelle de Nutella est très appréciée.

Les élèves signalent un manque de thé rouge. Le magasinier explique que notre fournisseur s'est trouvé momentanément en rupture du produit.

**Goûters:**

Rappel: le goûter se compose d'une compote et d'un gâteau.

Il est rappeler que les élèves ne doivent se servir qu'une seule fois pour que tous puissent bénéficier d'un goûter. Il y a encore trop d'élèves qui prennent 8 ou 10 gâteaux et pénalisent ainsi leurs camarades. En accord avec les CPE, les goûters seront désormais déposés à côté des surveillants qui pourront ainsi surveiller les quantités prises par les élèves.

**Dîner:**

Une liste de plats que les élèves souhaitent voir au dîner nous est remise par un des élèves. Cette liste sera étudiée avec attention par le chef de cuisine. Il en ressort que les élèves souhaitent plus de dîners type "snack". Le chef de cuisine précise qu'une fois par semaine c'est trop pour respecter la réglementation mais que cela est possible une fois toutes les deux semaines.

Fin de la commission à 14h25.

La SAENES

Céline Vallade

Le Proviseur



Éric Gommé