

COMMISSION RESTAURATION N°4 DU MERCREDI 28 MARS 2018

Présents : Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. MALZOPPI – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / M. BONNIN - AED / M. ZRIOUIL - Élève / M. HERVÉ - Élève

Début de la commission à 13h36.

Menu à thème:

Les élèves et l'AED proposent les thèmes suivants pour l'élaboration de futurs repas: repas mexicain, repas italien, repas thaïlandais et repas polynésien. Le chef de cuisine cherchera des menus basés sur ces propositions. En attendant, il fait part aux élèves d'un menu inspiré des plus célèbres carnivals:

- salade vénitienne / salade niçoise / salade arlequin / rollmops
- moules marinières / brochettes brésiliennes
- frites / choux de Bruxelles
- dessert bar à base de gaufres / chantilly et chocolat en accompagnement
- oranges de Binche.

Les élèves valident ce menu et demandent que le self soit décoré lors de ces repas à thème. Le chef de cuisine propose aux élèves de venir faire eux-mêmes cette décoration. La SAENES précise qu'il aura le dernier mot quant à la décoration finale du self.

Le chef de cuisine informe les élèves d'un menu mexicain dans les prochaines semaines.

Petits-déjeuners:

Lors de la commission précédente, un élève signalait que le lait était souvent froid. Il est content de voir que le problème a été résolu et que le lait est de nouveau chaud.

Un élève demande que les verres et les couverts soient mis en début de chaîne sur la seconde ligne de self. Le chef de cuisine et la SAENES répondent qu'il est impossible de la décaler en raison des évacuations des vitrines réfrigérées et de l'empiètement de la ligne sur le self. Il est précisé aux élèves qu'ils peuvent utiliser la première ligne de self le matin. Les verres et les couverts sont alors situés en début de chaîne.

Un élève demande du jus de pomme le matin. Il lui est répondu que les machines à jus de fruits contiennent, tous les matins: du jus de pomme, du jus d'orange et du jus multi-fruit. Il est rappelé que les élèves ne doivent pas utiliser de bols ou de bouteilles et ne se servir qu'un verre pour ne pas pénaliser leurs camarades: 26L de jus de fruits sont sortis tous les matins et sont utilisés en totalité.

Il est également rappelé que lors d'une rupture de produit (jus de fruits, céréales ou autres), il ne faut pas hésiter à le signaler aux cuisiniers qui rechargeront aussitôt.

Les élèves ont aimé les pancakes au sirop d'érable de vendredi. Cependant, ils signalent que le pain grillé, s'il est apprécié par une partie des élèves, n'est pas du tout aimé par les autres car lorsqu'il refroidit, il sèche et durcit.

Goûters:

Les élèves ne sont que peu intéressés par les galettes et sablés. Ils préfèrent les madeleines à la fraise, les chamonix et les gâteaux contenant du chocolat.

Le chef de cuisine rappelle que le lundi, le goûter reste disponible au self jusqu'à la récréation et qu'il est donné aux élèves contre la présentation du carnet de correspondance prouvant la qualité d'interne.

Dîners:

Il est demandé au chef de cuisine de reprogrammer le chili qui n'a pas pu être servi le soir de la grève et de prévoir des fajitas sans viandes pour les végétariens lorsqu'il y en aura.

Le chef de cuisine et le magasinier font toujours le même constat: il est de plus en plus difficile de savoir ce que les élèves vont consommer le soir et se posent la question de savoir d'où vient ce problème. L'AED avance l'hypothèse du grignotage des élèves entre 17h30 et 18h00.

Les élèves ne mangent que très peu le poisson frais servi une fois par mois. Le chef de cuisine et le magasinier se demandent s'ils doivent continuer à en servir ou non. Le prochain service de poisson frais servira de test.

Les élèves s'interrogent sur les horaires du dîner pour l'année prochaine suite au vote des nouveaux horaires à compter de l'année scolaire 2018-2019.

Fin de la commission à 14h26.

La SAENES



Céline Vallade

Le Proviseur



Éric Gommé