

Commission restauration du jeudi 17 novembre 2022

Participation :

- **M. BERARD, Directeur adjoint du collège**
- **8 élèves :**
 - **VALDENNAIRE Raphaëlle 6B**
 - **LEPIN Marceau 6C**
 - **CAZEMAJOU Lucie 5A (Absente)**
 - **MERCIER EHRSAM Axel 5F**
 - **COCHET Tibor 4E**
 - **SAHROUI Rayan 4C**
 - **COMBES Valentine 3C (interne)**
 - **CASSAMA Aïcha 3D (interne)**
- **M. MONFRAY chef de cuisine Newrest**
- **M. HOLLANDE Gérant Newrest**
- **Mme DUFOURNET, diététicienne Newrest**
- **Mme LINDER, représentante de parents d'élèves 5°**

Introduction :

M. Bérard, Directeur Adjoint a animé cette commission Restaurant.

L'objectif de cette commission trimestrielle est d'échanger sur la restauration, de recueillir les suggestions et remarques des élèves, et de leur rappeler leurs droits et devoirs.

A l'issue de celle-ci, un compte rendu sera rédigé, distribué, affiché par les responsables de niveaux dans chaque niveau et mis sur le site internet du collège.

La restauration scolaire au Collège St-louis St-Bruno, concerne environ 800 demi-pensionnaires, et 60 internes.

Les repas sont cuisinés sur place.

L'encadrement et la surveillance du restaurant scolaire sont assurés par les Responsables de Niveau et surveillants.

Commission restauration du jeudi 17 novembre 2022

QUOI ? (Les remarques ou demandes)	QUI ? (Responsable de la mise en œuvre)	REPONSE (Ou remarques)
- Les saucisses de Frankfurt sont moins appréciées par les élèves.	Equipe Newrest	C'est noté. Elles faisaient partie la dernière fois de notre menu à thème. Elles ont été rarement servies.
- Blé trop sec	Equipe Newrest	Nous le servons dorénavant avec une sauce.
- Viandes trop sèches	Equipe Newrest	Nous les servons, si possible dans de la sauce.
- Pas de sachet de sel	Equipe Newrest	Ceci est un interdit dans les collèges.
- Manque de sel dans les pâtes	Equipe Newrest	Nous salons en cuisine mais cela ne doit pas être excessif.
- Pas assez de sauce (Ketchup & mayo)		Il n'est pas possible de mettre des pompes car il y aurait probablement des abus. De plus, ces sauces condiments contiennent une importante quantité de sucre, de sel et de graisse. Il est donc préférable de limiter leur consommation.
- Pots d'eau sales		Montrer aux responsables de niveau et surveillants lorsque les pots contiennent des objets ou que les tables sont sales.

Commission restauration du jeudi 17 novembre 2022

<p style="text-align: center;"><u>Les points positifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les repas sont bons en général (répété 3 fois) - Les frites et la purée sont bonnes - Les menus à thème sont appréciés - Ils ont trouvé une amélioration au cours de l'année <p style="text-align: center;"><u>Suggestions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajouter du citron avec le poisson pané. - Mettre parfois du fromage râpé avec les pâtes. - Expliquer les produits Atypique. - Remettre de la musique en salle à manger. - Certains élèves aimeraient avoir plus de repas végétariens. - Limiter le gaspillage 	<p>Equipe Newrest</p>	<p>L'équipe est ravie de ce retour.</p> <p>Aucun problème.</p> <p>Quand le menu le permet.</p> <p>Un poster est affiché mais peu vu.</p> <p>Nous limitons le gaspillage par les achats (Emploi de produits Atypique).</p> <p>Le pain dans la « pain box » n'est pas resservi aux élèves.</p> <p>Il reste à trouver des solutions pour le gaspillage des plateaux.</p>
--	-----------------------	--

Commission restauration du jeudi 17 novembre 2022

<p style="text-align: center;"><u>Dîners internat</u></p> <p>- Refaire des menus à thème le soir</p>		<p>A ce sujet, il est possible de demander une petite portion au personnel servant le plat chaud.</p> <p>Nous allons réguler la quantité de serviettes en papier prises par les élèves car de nombreuses finissent, inutilisées, dans les poubelles.</p>
---	--	--

La réunion se termine à 15h40.

La prochaine réunion aura lieu jeudi 23 février 2023. M. Bérard tient à remercier chaleureusement l'équipe Newrest pour son travail au quotidien, il remercie le parent délégué ainsi que les délégués et invite ces derniers à revenir aux commissions suivantes dans un souci de continuité.