

## Compte rendu de la commission restaurant Collège Saint Louis Saint Bruno du 09/11/2023

M. Bérard anime cette commission restaurant dont l'objectif est de créer un temps d'échanges pour évoquer les questions globales de la restauration, transmettre des suggestions et remarques, et indiquer les droits et devoirs des convives.

La restauration scolaire au Collège St-louis St-Bruno, concerne environ 800 demi-pensionnaires, et 60 internes ce qui représente 108 000 repas servis chaque année, soit plus de 90% des élèves qui déjeunent sur place.

Les repas sont cuisinés sur place.

L'encadrement et la surveillance du restaurant scolaire sont assurés par les responsables de niveau.

### **Sont présents à cette commission :**

#### ➤ **Représentants des élèves :**

Mélusine et Esame (élèves de 6<sup>ème</sup>)  
Hilele et Robin (élèves de 5<sup>ème</sup>)  
Lucie et Marceau (élèves de 4<sup>ème</sup>)  
Diou Abdou (élève de 3<sup>ème</sup> et interne)

#### ➤ **Représentantes des parents d'élèves :**

Madame Grasset  
Madame Linder

#### ➤ **La direction de l'établissement :**

M. Bérard (Directeur adjoint)

#### ➤ **Les représentants SODEXO :**

Frédéric Mahon (Responsable Sodexo sur site)  
Cédric Monfray (Responsable restauration)

### **La prestation :**

L'élève compose lui-même son plateau avec au minimum 3 choix d'entrées, 4 choix de laitages, 4 choix de desserts, 2 choix d'éléments protidiques (viande, poisson, œuf), 1 légume et 1 féculent.

Le soir, 1 seul choix d'élément protidique.

Le petit déjeuner comprend une boisson chaude (lait, chocolat, café ou thé), 1 verre de jus de fruits, du pain, du beurre, de la confiture, un fruit ou un yaourt ou une portion de céréales (corn-flakes).

### **Retour et questions des convives**

- Les plats sont bons, variés, c'est convivial, nous pouvons nous resservir en légumes et féculents.
- Demande de sel en sachet.
- Il y a trop souvent des pâtes dans la semaine.
- Pâtes à tartiner le matin.
- Pouvoir avoir du supplément pour la sauce.
- Les tortillas servies par exemple avec le guacamole, sont molles.
- Il n'y a pas assez le temps pour déjeuner quand nous avons la pastorale.
- Nous n'avons que 10 mn certaines fois quand nous passons au deuxième service.
- Certaines fois les tables sont sales.
- Certaines fois il y a du pain ou des serviettes dans les pots d'eau.
- Serait-il possible d'afficher une proposition de repas équilibré au quotidien ?
- Certaines fois les plats pour se resservir sont vides.
- Comment se passe le gaspillage alimentaire ?
- Pain à disposition des convives.

### **Réponses de l'équipe restauration.**

- C'est noté pour la qualité de la prestation en général et le côté positif de pouvoir se resservir, nous transmettons à l'équipe restauration.
- Le sel n'est plus proposé en accès libre-service pour suivre les directives du PPNS (Plan national de nutrition santé) et le PNA (plan national de l'alimentation).

- La pâte à tartiner ne fait pas partie du contrat établi avec l'établissement, toutefois nous pouvons en proposer occasionnellement.
- Nous allons proposer de la sauce au niveau du stand supplément lorsque le menu le permettra.
- Une proposition quotidienne de repas équilibré sera faite et affichée à l'entrée du self dès le 13 novembre.
- C'est le surveillant ou le responsable de niveau qui nous informe que les bacs plats pour se resservir sont vides, le temps pour nous de recharger les bains maries.
- Au niveau du gaspillage alimentaire : nous proposons une offre de repas adapté, les repas sont cuisinés sur place, nous ajustons les quantités suivant le nombre de couverts, tout en gardant le choix proposé du premier au dernier convive, nous avons très peu de gaspillage au niveau du débarrassage des plateaux.
- Le pain est en libre accès comme demandé dans le PPNS et le PNA

**Prochaine commission restauration fixée le 7 mars 2024 de 14h40 à 15h45.**