

Compte rendu de la commission restauration **Collège Saint Louis Saint Bruno du 14/03/2024**

M. Bérard anime cette commission restaurant dont le but et l'objectif sont de créer un moment d'échanges afin de parler ensemble de la restauration, des suggestions, remarques, et des 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 +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.

Présents à cette commission :

Représentants des élèves :

- Mélusine et Esame (élèves de 6^{ème}),
- Hillel et Robin (élèves de 5^{ème})
- Lucie et Marceau (élèves de 4^{ème})
- Nathan (élève de 3^{ème} et interne)

Représentantes des parents d'élèves :

- Pas de représentant des parents à cette commission

La direction de l'établissement :

- M. Bérard (Directeur Adjoint).

Les représentants SODEXO :

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

La prestation restauration au collège St Louis St Bruno :

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, du miel un fruit ou un yaourt ou une portion de céréales (corn-flakes ou autres).

Retours sur la période écoulée

- Le dernier compte rendu est lu par M. Bérard et validé par la commission.
- Les plats sont bons, variés. Il y a le choix, dans les composantes, les membres de la commission sont satisfaits des menus et repas proposés.
- Parfois nous arrivons devant les desserts ou les entrées et il n'y a pas ce que l'on veut.
- Problèmes de passage tous les quinze jours quand nous avons pastorale.
- Les tables sont sales.
- Des élèves doublent lors du passage
- Problèmes avec les élèves qui n'ont pas de cartes, ni carnets.
- Il y a beaucoup de gaspillage avec le pain.
- Il n'y a pas assez de choix lors du petit déjeuner.
- Serait-il possible de visiter les locaux de restauration ?

Réponses établissement et SODEXO

- 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. Certaines fois nous n'avons pas le temps de recharger les vitrines.
- Au niveau du gaspillage du pain, nous allons limiter le nombre de tranches (3 tranches) lors du passage au self avec possibilités de se resservir pour ceux qui le souhaitent. Un affichage sera apposé dans ce sens.
Le pain est en libre-service comme demandé dans le PPNS et le PNA.
- Vous avez le choix pour le petit déjeuner (comme mentionné ci-dessus) avec possibilité de vous resservir en pain ou fruits.
- Une information importante est communiquée aux membres de la commission restaurant, à partir du 22 mars le tri des biodéchets sera mis en place au moment du débarrassage des plateaux. La société les alchimistes, sera présente le 22 mars pour un accompagnement et une présentation du dispositif
En PJ un livre guide de la société les Alchimistes.
- Visite des locaux de restauration par les membres de la commission restaurant
- M. Bérard, remercie tous les participants à cette commission et les équipes Sodexo pour leur engagement au quotidien.

**Prochaine commission restauration fixée le 2 mai 2024
De 14h40 à 15h45.**

