

Compte rendu de la commission restauration

Collège Saint Louis Saint Bruno – 13/03/2025

Présents à la commission

Représentants des élèves :

- Louise et Yann (6^e)
- Chloé et Sacha (5^e)
- Clément (4^e)
- Apolline (3^e)

Représentant des parents d'élèves :

- M. Roché-Saucier (APEL)

Direction de l'établissement :

- M. Bérard, directeur adjoint

Représentants de SODEXO :

- Frédéric Mahon (Directeur de site)
- Cédric Monfray (Responsable restauration)

Introduction

M. Bérard rappelle que cette commission a pour objectif de créer un espace d'échange autour de la restauration scolaire, permettant de partager remarques et suggestions, tout en rappelant les droits et devoirs de chacun.

Retours des élèves et réponses associées

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
-----------------------	----------------------------

Les plats sont bons / Mousse au chocolat très appréciée / Pâtes appréciées	Merci pour ces retours positifs. L'équipe restauration en a été informée.
L'équipe restauration est sympathique	Merci, le message a été transmis.
Demande de sel en sachets	Non disponible en libre-service (directive PNNS & PNA). En cas de besoin, en faire la demande ou signaler un plat trop fade.
Moins de purée de patate douce	Retirée des menus depuis mars.
Moins de blé et de boulgour	Actuellement proposés 3 fois sur 6 semaines.
Diversité des plats végétariens	Plus de variété à venir avec les menus de saison.
Certains élèves passent trop tard (13h15/13h20)	Ce sont les horaires du 3 ^e service.
Pots d'eau et tables sales	Signaler immédiatement au Responsable de Niveau présent.
Plus de sauces avec les féculents	Des nouveautés prévues. Déjà proposées régulièrement.
Plus de choix de fromages en portions	Sont déjà proposés : Rondelet, Vache qui rit, Tartare ail & fines herbes, Saint Moret, fromage nature.
Quantités parfois trop importantes	Elles peuvent être adaptées sur simple demande au personnel.
Resservir en desserts et yaourts	Non
Féculents parfois en trop petite quantité	Possibilité de demander davantage.
Riz trop sec	Technique de préparation en cours d'ajustement.
Plus, de steak haché	Actuellement proposé toutes les 4 semaines.
Radis en entrée + beurre	Radis proposés 1 fois/semaine. Beurre disponible, une affiche en informera les élèves.
Menus non affichés dans les étages	Menus disponibles à l'entrée du self, dans les bureaux des responsables de niveau et sur le site internet.
Quantités de déchets alimentaires jetés ?	Étude sept.-nov. 2024 : 83g/couvert (moyenne nationale : 120g).
Actions pour réduire l'empreinte carbone ?	Agriculture durable, protéines végétales/animales, fournisseurs locaux, tri et valorisation des biodéchets.

Conclusion

M. Bérard remercie tous les participants pour leur présence et leurs contributions constructives.

Remerciements également à l'équipe SODEXO pour leur implication quotidienne.

Prochaine commission : Jeudi 15 mai 2025, de 14h40 à 15h40.