

# Compte rendu de la commission restauration 15/05/2025

Collège Saint Louis Saint Bruno

## Présents à la commission

Représentants des élèves :

- Valencia et Maxence (6<sup>e</sup>)
- Elliot et Clarence (5<sup>e</sup>)
- Clément (4<sup>e</sup>)
- Alice et Alix (3<sup>e</sup>)
- Abigaël (4<sup>e</sup>) et Khais (3<sup>e</sup>), représentant le PEB et les internes

Représentant des parents d'élèves :

- M. Roché Saucier excusé

Direction de l'établissement :

- M. Bérard, directeur adjoint

Représentants de SODEXO :

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

## Introduction

M. Bérard, directeur adjoint et intendant gestionnaire, a animé cette commission. Son objectif principal est de créer un espace d'échange pour discuter de la restauration scolaire : partager suggestions et remarques, tout en rappelant les droits et devoirs de chacun.

La restauration scolaire du Collège Saint-Louis Saint-Bruno concerne :

- Environ **800 demi-pensionnaires, 30 adultes et 60 internes**
- Soit un total de **108 000 repas** servis chaque année (plus de 90 % des élèves déjeunent sur place).

Les repas sont cuisinés sur place, et l'encadrement du restaurant scolaire est assuré par les **Responsables de Niveau et les éducateurs de vie scolaire**.

## Organisation de la restauration au Collège

Les élèves composent eux-mêmes leur plateau :

- **Entrées:** 3 choix,
- **Produits laitiers:** 4 choix,
- **Desserts:** 3 choix,
- **Éléments protidiques (viande, poisson, œufs) :** 2 choix le midi et 1 choix le soir,
- **Legumes:** 1 choix,
- **Feculent:** 1 choix.

Le petit-déjeuner comprend :

- Une boisson chaude (lait, chocolat, café ou thé),
- Un 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 des élèves et réponses associées

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
Les tables sont parfois sales après le passage de certains élèves.	Signaler immédiatement au responsable de niveau présent dans les salles à manger.
La cantine est appréciée par les élèves.	Nous transmettons à l'équipe.
Les menus sont diversifiés, il y a suffisamment de choix, beaucoup de nouveautés et les préparations sont bonnes.	Nous transmettons à l'équipe et remercions les élèves.
Pourrions-nous avoir plus de diversités pour les préparations des poissons ?	Nous proposons du saumon, lieu, colin, merlu sous formes : panés, meunière, blanquette, mousses de poissons, en sauce, vapeur.
Le blé ou le riz sont parfois un peu sec	Nous allons tester un nouveau mode de préparation, nous conservons la proposition d'accompagner certains féculents avec de la sauce à disposition dans la salle de restaurant.
Le personnel est sympathique.	Nous transmettons à l'équipe.
Certaines préparations ne sont pas assez salées.	L'une des recommandations du GEMRCN est de limiter la consommation de sel.

Parfois le légume n'est pas assez chaud	Des micro-ondes sont à disposition dans la salle à manger, ne pas hésiter à les utiliser, et le signaler au cuisinier.
Pourrions-nous avoir de la sauce avec certains féculents le soir ?	Nous allons mettre en œuvre la proposition de sauce avec les féculents pour les menus du soir.
Les représentants des élèves internes sont satisfaits des menus proposés.	Nous transmettons à l'équipe, et remercions les élèves.

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

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