COLLÈGE
1 cours général Giraud - 69283 LYON Cedex 01
Tél. 04.78.28.39.53
Email : college@slsb.fr - Web : www.slsb.fr

Compte rendu de la commission restauration 06/11/2025

Collège Saint Louis Saint Bruno

Présents à la commission

Représentants des élèves :

- Anton Alex Savatier et Chloé Le Begue de Geminy (6e).
- Livia Jacod (5e).
- Arij El Ouarrak et Alexis Charbonnel (4e).
- Maya Lehouar, Naya Mazloum et Mael Ofori (3e), ainsi que Noelly Rinna et Larco-Angelo Mezzapesa (internes).

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, ouvre la séance en rappelant l'objectif de cette commission : créer un espace d'échange permettant de discuter de la restauration scolaire, de 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 **72 internes**, soit **108 000 repas servis par an** (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.

Point spécifique : depuis le début de l'année scolaire, le petit-déjeuner des internes est servi dans des salles dédiées, au sein des internats respectifs.

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, plats végétariens)** :
  - 2 choix le midi et 1 choix le soir.
- **Légumes** : 1 choix.
- **Féculent** : 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, des biscottes.
- Un fruit, un yaourt, ou une portion de céréales (corn-flakes ou autres).

Retours des élèves et réponses associées

Remarques des élèves internes

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
Le pain du petit-déjeuner est différent de l'année dernière ; il y a beaucoup de trous, ce qui rend les tartines difficiles.	Le pain est identique à celui de l'année dernière. Il est simplement coupé plus tôt, parfois encore chaud.
Pouvons-nous avoir d'autres céréales, de la pâte à tartiner, du jus de raisin ?	Comme l'an dernier, des céréales différentes et de la pâte à tartiner seront proposées occasionnellement. Le jus de raisin est déjà proposé.
Peut-on avoir des portions individuelles de confiture et de beurre ?	Nous conservons le modèle de fonctionnement actuel.
Point positif : nous pouvons retourner dans nos chambres après le petit-déjeuner.	C'est noté.
Les frites servies récemment à l'internat étaient meilleures que d'habitude.	C'est noté, nous conservons ce produit.
Pas assez d'espace pour déjeuner le matin.	Remarque prise en compte.

COLLÈGE
1 cours général Giraud - 69283 LYON Cedex 01
Tél. 04.78.28.39.53
Email : college@slsb.fr - Web : www.slsb.fr

Autres retours des élèves

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
La cantine est appréciée.	Merci, nous transmettons à l'équipe restauration.
Les menus sont diversifiés, il y a suffisamment de choix, beaucoup de nouveautés et les préparations sont bonnes.	Merci, l'équipe restauration est informée.
Le blé ou le riz sont parfois un peu secs.	Un nouveau mode de préparation sera testé ; possibilité d'ajouter une sauce à disposition.
Les beignets de mozzarella, omelettes et cordons bleus sont appréciés.	C'est noté.
Certaines préparations ne sont pas assez salées.	Le GEMRCN recommande de limiter le sel ; nous devons respecter ces normes.
La purée est parfois un peu lourde.	La recette sera vérifiée et adaptée si nécessaire.
Pourrions-nous avoir plus de plats végétariens ?	Deux à trois déclinaisons végétariennes sont déjà proposées chaque semaine (midi et soir).
Une fois, les pâtes étaient trop cuites.	Ne pas hésiter à le signaler immédiatement aux cuisiniers.
Les tables sont parfois sales après le passage de certains élèves.	Le signaler au responsable de niveau et/ou aux éducateurs de vie scolaire présents dans la salle.

Conclusion

M. Bérard remercie les participants pour leurs remarques constructives ainsi que l'équipe SODEXO pour leur implication quotidienne.

Prochaine commission restauration : 26 février 2026.