

## Compte rendu de la commission restauration 26/02/2026

### Collège Saint Louis Saint Bruno

#### Présents à la commission

##### Représentants des élèves :

- Anton ALEX SAVATIER, Livia JACOB et Chloé LE BEGUE DE GERMINY(6<sup>e</sup>).
- Elliot ABIVEN-SAVEL et Alexis CHARBONNEL(4<sup>e</sup>) Heloise DUVERGER (4<sup>e</sup> et interne).
- Noelly RINNA et Antonin BERTHAUD (3<sup>e</sup> et 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.
- **Féculents** : 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
Les menus sont diversifiés, il y a suffisamment de choix, beaucoup de nouveautés et les préparations sont bonnes	Merci, C'est noté nous transmettons aux équipes.
Le personnel est agréable et sympathique.	Merci, C'est noté nous transmettons aux équipes.
Les tables et pots d'eau sont plus propres qu'auparavant	C'est noté, Petit rappel bien signaler au surveillant ou au responsable de niveau qui surveillent les salles à manger tous problèmes.
Nous voudrions plus de poissons	Le poisson est proposé entre 3 et 4 fois/semaine sur les 9 menus de la semaine (midi et soir).
Pendant l'hiver une fois nous avons eu une assiette de plat chaud qui était froid	Ne pas hésiter à ramener l'assiette aux cuisiniers qui vous servent ou autrement utiliser le micro-ondes qui se trouve dans la salle à manger.
Nous voudrions plus de sauce	De la sauce est proposée chaque fois dans les salles à manger

## Autres retours des élèves

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
Quand il y a des plats qui sont bons nous ne pouvons pas nous servir comme nous voulons au supplément des féculents (frites/pommes rissolées etc....)	Effectivement pour le supplément le jour des frites ou pomme rissolées, c'est nous qui servons le supplément, pour que tout le monde puisse en profiter
Nous voudrions plus de fromages portions emballés	Nous proposons aujourd'hui 5 choix de fromage portions/semaine.
La semoule est parfois trop sèche	Nous prenons note, vous avez toutefois la possibilité de vous servir en sauce qui se trouve dans la salle à manger.
Pouvons nous avoir plus de céréales pour le petit déjeuner ?	Nous proposons actuellement entre 3 et 4 choix de céréales. Nous allons voir pour un choix supplémentaire.
Pourrions nous avoir les menus dans les internats ?	Les menus seront affichés dans les internats.
Les basketteuses et basketteurs souhaitent avoir des gouters plus diversifiés (jus de fruits, pomme potes).	C'est noté dès la semaine 11 nous proposerons un choix plus étoffé.
Certaines préparations sont un peu trop assaisonnées	Nous allons vérifier les assaisonnements.

Une enquête satisfaction convives va être réalisée le vendredi 6 mars

Nous allons proposer courant avril/mai une animations tacos (demandé par des membres de la commission)

Une animation avec des spécialités culinaires de pays qualifiés pour la coupe du monde de football sera réalisée à partir du 11 juin jusqu'au 16 juin.

## Conclusion

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

**Prochaine commission restauration : 23 avril 2026.**

