

Compte rendu de la commission restauration 23/04/2026

Collège Saint Louis Saint Bruno

Présents à la commission

Représentants des élèves :

- Anton ALEX SAVATIER, Livia JACOD et Chloé LE BEGUE DE GERMINY(6^e).
- Maxence Michallet (5^e)
- Charbonnel Alexis (4^e)
- Olivia Ruol et Camille Puyravaud (3^e et internes).

Représentants 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, 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

Remarques / Questions	Réponses / Actions prévues
Problèmes de fréquence des pommes de terre (frites/ pommes rissolées/ wedges) Pas assez souvent dans la semaine.	Les pommes de terre sous la forme Fries sont proposées tous les vingt menus.
Le personnel est agréable et sympathique.	Merci, C'est noté nous transmettons aux équipes.
Les tables et pots d'eau sont sales.	C'est noté, Petit rappel bien signaler au surveillant ou au responsable de niveau qui surveillent les salles à manger tous problèmes.
La restauration est bonne au collège SLSB.	Merci, c'est noté nous transmettons aux équipes.
Un pot de confiture moisi a été trouvé dans les dotations des petits déjeuners de l'internat filles. Parfois nous manquons de jus de pomme à l'internat.	Nous sommes désolés de ce désagrément et le pot a aussitôt été jeté et remplacé. Nous augmentons les quantités de jus de pommes pour les internats.

Nous allons proposer le jeudi 21 mai une animation tacos et bar à jus de fruits frais.
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.

Si vous souhaitez être délégués l'année prochaine, vous êtes les bienvenus.