

ensemble scolaire



Le Beau Rameau

**COMMISSION DE  
RESTAURATION  
Ensemble scolaire le BEAU  
RAMEAU  
26/09/2019**



**OBJECTIF :** Faire un point sur la prestation proposée par SCOLAREST, en corrélation avec la direction des établissements, les élèves et la restauration.

Les participants :

Le BEAU RAMEAU :

- M. CLERCQ
- ELEVES du Lycée, Mathieu, Baptiste, Thomas, Paul, Angelo, Lise, Oscar, Marie et CM, Enéa, Juliette :

SCOLAREST :

Chef gérant M. DUFOUR

Chef secteur M. BOUDAREL

**A travers une enquête réalisée par les élèves et suite à nos différents échanges,** le constat est le suivant :

**Petit déjeuner :**

Les élèves sont satisfaits du choix et du service du petit déjeuner,

Ils souhaitent du pain grillé, pour cela la direction de l'établissement mettra à disposition un toasteur à pain sur le site d'Igon. Pour Lestelle le chef en propose régulièrement.

Du lait en brique, du jus de raisin, des sachets de chocolat en poudre et une brioche en alternance avec les chocolatines et croissants le vendredi seront mis en place.

Une fois par semaine nous proposerons une pâte à tartiner en place de la confiture.

Un mode d'emploi de la machine à café sera affiché sur les 2 sites.

Des prunes et ananas seront présentés au self.

*Animation (proposition d'un petit déjeuner salé 1 fois par mois), et animation céréales avec cartes cadeaux*

**Déjeuner et Diner :**

Les Lycéens trouvent les repas corrects :

Scolarest veillera à répondre en totalité aux remarques exprimées :

*\* La mise en place des hors d'œuvres, desserts, produit laitier et légumes en libre-service est très appréciée et répond aux attentes des consommateurs ; cette formule sera dupliquée pour le service du soir*

*\* La purée est trop salée et trop liquide,*

*\* Suite à la présentation d'une enquête de satisfaction réalisée en interne par les Lycéens et qui a pour résultat un taux de satisfaction de 30% ? Scolarest fournira un prototype d'enquête consommateur qui permettra de recueillir précisément les points d'insatisfactions.*

*\* Scolarest fournira en début d'année 2020 une photo des approvisionnements de producteurs locaux.*

*\* Les frites sont molles et pas assez cuites, la friteuse n'a pas assez de puissance elle sera réparé prochainement.*

*\* Les sauces (type Ketchup) seront proposées de temps en temps pour casser la routine*

- \* Des côtes de blettes seront proposées dans les prochains menus.
- \* Une vinaigrette composée d'huile et vinaigre sera mise en place.
- \* Il y a trop de viandes reconstituées, nous avons modifié les menus, des rôtis, sautés et brochettes sont intégrés, du jambon blanc remplacera le jambon de dinde.

### Goûters:

Remarques : Scolarest veillera à répondre en totalité aux remarques exprimées :

1 pâte à tartiner avec pain sera proposé 1 fois par semaine.

1 fruit 1 fois par semaine le jeudi.

Des barres de chocolat au lait seront également proposées.

Des gaufres au chocolat remplaceront les pâtes de fruit.

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire Scolarest mettra en place un espace de partage

### Espace de partage



#### - **LES ANIMATIONS POUR LE DEJEUNER SONT :**

- |                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| - Novembre : REPAS DES LANGUES | - Mars : PORTUGAL |
| - Décembre : REPAS DE NOEL     | - Avril : MAROC   |
| - Janvier : ASIE               | - Mai : Mexique   |
| - Février : ITALIE             | - Juin : GRILLADE |

- Nous tenons à vous informer que les menus que nous vous proposons respectent les règles nutritionnelles et l'équilibre alimentaire régies par le GEMRCN.

- Nous vous rappelons également que votre équipe SCOLAREST met tout en œuvre pour vous satisfaire chaque jour.