



**COMMISSION DE
RESTAURATION
Ensemble scolaire le BEAU
RAMEAU
12 octobre 2020**

Les participants :

Le BEAU RAMEAU :

- M. CLERCQ, M. SAVE
- ELEVES du Collège : Anais 5^{ème}, Laura et Ilana 4^{ème}, Laurena, Amaïa et Théo 3^{ème}
-

SCOLAREST :

Chef gérant M. DUFOUR

Chef secteur M. GOUZY

Tout d'abord nous tenions à remercier tous les membres de la commission du 12 octobre 2020, notamment nos jeunes ambassadeurs consommateurs pour la qualité de leurs échanges, dans un état d'esprit constructif et force de propositions.

Les ambassadeurs consommateurs ont témoigné globalement de leur satisfaction de la restauration.

Ils apprécient tout particulièrement les pâtisseries, la variété des plats proposés, les repas à thème et animations sans oublier pour les gourmands les frites et le choix varié des petits déjeuners pour les internes.

Les jeunes consommateurs proposent les suggestions suivantes : la limitation de sel et des matières grasses dans les pâtes et la purée et la cuisson modérée des légumes. Ils évoquent aussi des comportements d'incivilité avec la nourriture au restaurant et proposent des consignes pour limiter le gaspillage.

Petit déjeuner :

Les élèves sont satisfaits du choix et du service du petit déjeuner, du pain grillé est mis à disposition à leur demande.

Déjeuner :

Les Collégiens sont globalement satisfaits du déjeuner :

L'assaisonnement des hors d'œuvres est satisfaisant

Parfois les pâtes et la purée sont trop grasses et trop salées, du gruyère râpé sera proposé

Les entrées chaudes sont plébiscitées notamment les crêpes au fromage et les pizzas, elles seront mises en assiette individuelle, la température sera maintenue pour les derniers élèves.

Les légumes en gratin sont très appréciés

Le riz en fin de service est parfois sec, une solution doit être trouvée.

Pour le poisson, la demande est faite d'avoir du citron.

Goûters :

Les goûters sont très appréciés avec un cycle de 2 semaines. Le cycle sera de 3 semaines pour proposer plus de variété. Le pain sera coupé au plus près du goûter pour conserver sa fraîcheur. Pour le fruit, les pommes sont plébiscitées.

Dîners :

Les Collégiens sont globalement satisfaits du repas du soir, notamment les animations, les repas anniversaires et repas à thème.