

ensemble scolaire



Le Beau Rameau

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



Les participants :

Le BEAU RAMEAU :

- M. CLERCQ, M. RAUNIER
- ELEVES du Lycée : Adélie, Sophie et Angela 2nde, Ludivine 1^o, , Manon, Jade et Jules T^{le}.

SCOLAREST :

Chef gérant M. DUFOUR

Chef secteur M. GOUZY

Tout d'abord nous tenions à remercier tous les membres de la commission du 6 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 l'offre cafeteria, les menus végétariens et sans oublier, bien sûr les frites. Ils sont unanimes sur la satisfaction globale du service et de son amélioration.

Les jeunes consommateurs proposent les suggestions suivantes : la limitation de sel dans les pâtes et le riz. Les internes évoquent la volonté de proposer plus de légumes associés aux féculents pour le dîner.

Petit déjeuner :

Les élèves sont satisfaits du choix et du service du petit déjeuner, l'offre proposée est variée et satisfaisante. Ils apprécient l'animation petit déjeuner salé une fois par mois

Déjeuner et Dîner :

Les élèves sont satisfaits du choix et du service du déjeuner et du dîner, attention cependant aux aliments panés entre le midi et le soir.

Pour l'offre cafétéria le pain du burger est sec, une nouvelle cuisson doit être testée.

Les menus végétariens et les animations sont plébiscitées.

La demande de ketchup et de mayonnaise en libre-service n'est pas autorisée et reste à la demande au self pour éviter la surconsommation.

L'emballage en carton des frites n'est pas adapté, il sera proposé un nouvel emballage courant novembre.

La demande est faite pour le déjeuner d'une fontaine à détox. L'établissement doit acheter le contenant et sera en service après les restrictions sanitaires.

Des bols de salade seront proposés en entrée le midi.

Les repas anniversaires pour les internes sont très appréciés.

Les légumes seront accompagnés de féculents au dîner pour ceux qui le souhaitent.

Goûters :

Le cycle de 2 semaines du goûter sera de 3 semaines pour élargir la variété proposée. La pâte de fruits est demandée et un fruit une fois par semaine.