ES Le Beau Rameau (Igon)

Compte rendu de la commission de Restauration du 13-03-25

Début de réunion : 13h10

Participants

ES Le Beau Rameau (Igon)	API restauration
Mr CLERCQ-Directeur	Franck HOUBART-Chef de secteur
CASSOULET Quentin 1erMCV-ROUSSEL Lenny T Com	Cédric LARAN-Chef gérant
RUIZ DELVAL Martin 1er COM-COSTEMALE Clara T Esthétique	Jennifer GASPAR-Diététicienne
BUZUEL Lilou T Esthétique-THÉAMUS Anna 1er G	-
LACUES Damien CM2-LUTY Tom CM2	
-	

Dans l'assiette

Suggestions	tartiflette, chou-fleur, brocolis, steak haché de veau

Bilan & Actions mises en place

Petit Déjeuner:

Les internes filles trouvent que le petit déjeuner s'est dégradé depuis la dernière fois.

Le jus de fruit ne leur est plus servi dans en verre.

Le chef de seceur leur explique que cela n'est pas précisé contractuellement. Elles souhaiteraient avoir des yaourts natures ou aux fruits (pas au contrat).

Les fruits manquent en quantité au petit déjeuner. Le nécessaire va être fait pour que chaque interne puisse en avoir un.

Les céréales du petit déjeuiner ne sont pas assez variées, elles ont tout le temps les mêmes. Il y a normalement 3 choix. Le nécessaire va être fait par le chef gérant pour que l'alternance des trois variétés soit respectée.

Avant les vacances, il y avait une alternance au niveau des viennoiseries. Cette alternance n'est plus, il n'y a que des croissants. Le chef gérant va remettre en place l'alternance.

Les internes garçons sont satisfaits de la prestation.

Un rappel est fait par Mr Clercq en ce qui concerne les barquettes de pâte à tartiner: c'est une barquette par interne.

Déjeuner/Dîner:

Les primaires trouvent parfois que les repas sont trop épicés ou qu'il y a trop d'herbes (ex: pommes de terre au thym). L'équipe est agréable et sympathique. Les pâtes manquent parfois de sel. Une attention particulière sera apportée aux assaisonnements des plats.

Pour les premières, la prestation est mieux qu'en début d'année. Parfois les frites sont trop salées.

Les terminales précisent qu'il y a parfois des manques d'entrées chaudes.

Tous souhaiteraient avoir de la sauce avec les féculents (pâtes, riz, boulgour, blé, semoule) ainsi que davantage de variété au niveau des yaourts. Il leur est précisé que le laitage nature est en remplacement du fromage, et que les desserts plus sucrés (type yaourt aromatisé, yaourt aux fruits, ...) rentrent dans la catégorie des desserts.

Formule Cafét'

La formule cafét est très appréciée par les lycéens. La variété leur plaît.

Goûter

La prestation apporte satisfaction. Il est arrivé qu'aucune cuillère à café n'ai été fournie lorsqu'il y avait une compote.

Pique-nique

La prestation des pique-niques apporte satisfaction. Les terminales demandent à avoir des couverts complets (fourchette, couteau, cuillère) afin de manger plus facilement l'intégralité du pique-nique. Des kits complets vont être mis en place.

Pesée des déchets

Une pesée des déchets va être réalisée la semaine du 24 au 28 mars 2025. Le chef de secteur explique aux représentants des élèves présents ce que l'on pèse (excédents, plats témoins, retour assiette).
Propreté côté collège Le sol est parfois très glissant le soir malgré qu'il ait été lavé en début d'après-midi. Cela s'explique par le fait que le sol met du temps à sécher. Le nécessaire de lavage va être évalué et peut-être modifié afin d'éviter un sol glissant et le risque de chute. Les couverts sont parfois sales. La procédure de nettoyage va être évaluée pour éventuellement mettre en place des bacs de trempage.
Remplacement sans porc Il est arrivé qu'il manque le remplacement sans porc à l'internat. Il y a 2 sans porc et 1 végétarienne à l'internat.
Les représentants des élèves précisent qu'il y a un changement depuis le début d'année et que les repas sont meilleurs qu'avant.
Pour le nouveau chef gérant, tout se passe très bien.

Actions à mettre en place

Faire attention aux quantités de fruits pour le petit déjeuner à l'internat fille.	Respect de l'alternance des céréales et des viennoiseries.
Faire attention aux assaisonnements: épices, sel, herbes	Mettre de la sauce lorsqu'il y a des féculents au menus
Fournir des cuillères lorsqu'il y a compote au goûter et des kits complets de couverts pour les pique-niques.	Evaluation de kit de nettoyage du sol et du nettoyage des couverts avec mise en place de bacs de trempage.
Faire attention aux remplacement sans porc.	Pesée des déchets prévue du 24 au 28 mars 2025.

Inforamtions génrales API

L'entreprise API Restauration est depuis 2023 "Entreprise à mission".

Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons le

à programmer

Heure de fin : 14h11