

# COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – 16 Novembre 2017

## Représentants le collège :

M. Chaput	Directeur collège Bobée
M. Pfaff	Président de L'Ogec
M. Boulanger	Ancien Président de L'Ogec
M. Morel	Directeur adjoint
Mr Ouvry	Directeur adjoint
Mme Maillot	Présidente d'Appel
Mme Pohon	Parent d'élève
Mme Calais	

## Représentants Sodexo :

Mme Bougant	Responsable de Site
Mr Sauvageot	Responsable Régional
Mr Quibel	Second de cuisine

## Représentants les élèves :

Délégué 6B	Melle Masset Camille
Délégué 6D	Melle Chisland Camille

En introduction Mr Morel a souligné la volonté et l'engagement des jeunes pour pouvoir être représentants Cantine.

Le personnel de la restauration a été remercié pour son accueil.

Les élèves ont ajouté être très friands des journées à thème.

DEMANDES	RÉPONSES
<b>Trop de semoule et de riz mais pas assez de pâtes.</b>	La rotation est faite en moyenne une fois par semaine pour les féculents. Nous mettrons en place ponctuellement deux services de pâtes.
<b>Le blé trop sec</b>	Lors d'un service de blé nous serons vigilants à avoir une sauce en accompagnement.
<b>Avoir plus de passages de Repas Hamburger</b>	Nous vous servirons un repas Hamburger toutes les six semaines soit 4 fois l'année

<b>Plusieurs sortes de chocolats et plus de pain tradition graines</b>	Compte tenu de la durée de la récréation il est difficile de faire un choix. Par contre pour le pain tradition graines la commande a été augmentée auprès de notre boulanger local.
<b>DEMANDES</b>	<b>RÉPONSES</b>
<b>Moins de lasagne épinard et plus de lasagne bolognaise.</b>	Nous avons mis en place les lasagnes épinard afin de diversifier le menu et apprendre à consommer des protéines différentes. Le Jeudi 24 Novembre sera servi des lasagnes bolognaise
<b>Organiser une journée Barbecue pour tous.</b>	Pour des raisons d'organisation, de sécurité, et de météo le barbecue extérieur est difficilement réalisable pour 800 repas. Avec le retour des beaux jours nous ferons en sorte d'organiser un repas avec des viandes grillées.
<b>Avoir une journée du Coca cola.</b>	Pour des raisons d'équilibre alimentaire cela n'est pas possible.
<b>La saleté sur les tables.</b>	Nous rappelons les règles de civilité et respect d'autrui => c'est laisser une table propre à son suivant. Toutefois en cas de problème important merci de le signaler à l'équipe de service.
<b>Avoir des glaces à l'italienne</b>	Pour des raisons d'organisation et de coût cela est difficilement réalisable.

✓ **Questions Diverses :**

**Propreté des cruches et des tables :**

**Une amélioration a été constatée, merci de continuer à laisser votre place propre.**

**Les élèves ont souligné que le nouveau système de tri des déchets était beaucoup mieux**

**Les élèves délégués cantine des diverses classes soulignent qu'ils sont SATISFAITS du restaurant scolaire.**

**Organiser un PDJ pour tous :** Pour des raisons d'organisation cela est difficilement réalisable. Il s'agit d'une animation pédagogique qui est faite pour tous les nouveaux 6<sup>ème</sup> dans le but de rappeler l'importance du PDJ équilibré le matin. Ceci afin de faire une bonne journée de travail.

**Avoir un fond musical :** un essai avait été fait mais cela ne changeait en rien le bruit dans le restaurant.

✓ **Rappel de la Composante d'un plateau :**

- une entrée
- un plat chaud avec une garniture
- un fromage
- un dessert
- du pain

A noter que les élèves peuvent venir se resservir en légumes, en féculents et en pain si besoin mais sans gaspillage.

✓ **Animations prévues de Décembre 2017 à Juin 2018.**

- Décembre : Repas de Noel
- Janvier : La galette
- Février : La chandeleur  
Repas Chinois  
Odyssée du goût - Décollage vers l'Inde
- Mars : Repas partage
- Juin : animation autour du pain  
Menu Kebab et Cheeseburger  
Repas barbecue pour les 6<sup>ème</sup>



**Point sur la casse**

Merci d'être plus vigilant avec votre plateau car nous avons beaucoup de vaisselle cassée, notamment les verres. En moyenne sur l'année cela représente près de 2 verres par jour.

✓ **Point pédagogique sur le gaspillage alimentaire**

Le gaspillage alimentaire sur le collège Bobée a représenté 32 gramme par jour et par élève sur le mois d'Octobre.

Ce taux de gaspillage est bien en diminution sur cette année.

Nous comptons sur chacun pour ne pas jeter : « **Ne pas prendre plus que ce qu'on est capable de manger** ». **Le gaspillage est l'affaire de tous.**

Le 1<sup>er</sup> objectif est de continuer à diminuer le gaspillage alimentaire sur le mois de novembre et **Sur-tout** zéro pain !

Nous communiquerons par affichage dans le courant de l'année.

### Gaspillage de pain.



Afin d'éviter le gâchis du pain merci de prendre la quantité juste nécessaire à votre consommation. Soit 3 ou 4 rondelles **et de revenir si besoin.**

**Rappel : le pain ne doit pas sortir du Restaurant scolaire**



*(Depuis plusieurs années, Sodexo mène de nombreuses actions afin de réduire les déchets alimentaires aussi bien auprès des équipes en cuisine que de nos convives. Parmi les initiatives mises en place, Sodexo Education a développé une démarche intitulée « Halte au gaspillage alimentaire ! »).*

L'équipe SODEXO **remercie les personnes présentes, ainsi que les représentants des parents d'élèves** qui répondent présents à chacune de nos manifestations. La commission restaurant a été constructive et doit faire évoluer le repas tout au long de l'année scolaire.

L'équipe SODEXO reste à votre écoute et prend en compte toutes les suggestions que vous apporterez durant l'année.

Ensemble, nous ferons avancer positivement le service de restauration.

Cordialement,

**Christine BOUGANT et son équipe  
Responsable Restauration**