

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – 10 Avril 2018

Représentants le collège :

M. Chaput Directeur collège Bobée
Mr Ouvry Directeur adjoint
Mme Maillot Présidente d'APEL
Mme Calais Responsable Vie scolaire
Mme Michel Infirmière

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 Chislard Camille

Personnes excusées :

Mr Pfaff : Président Ogec
Mr Boulanger : Vice président Ogec
Mr Morel : Directeur adjoint
Mme Pohon : Représentante parents d'élève
Mme Legros : Représentante parents d'élève

DEMANDES	RÉPONSES
Augmenter la fréquence de pâtes, ainsi que servir du gruyère râpé avec les pâtes.	Sur cette année, nous avons augmenté à plusieurs reprises les services de pâtes. Nous servirons lors des «pastas party» du gruyère râpé.
Avoir des sachets de sel à disposition.	➤ Nous devons respecter la loi de Sept 2011 qui préconise de réduire les quantités de sel dans l'alimentation au même titre que le sucre dans nos pâtisseries. Pour ce faire, nous utilisons une cuillère mesureuse afin de garantir moins de sel dans les productions.
Refaire l'animation kebab, par contre faire une animation Tacos et améliorer la qualité du pain pour le kebab.	Nous réitérons l'animation Kebab, avec une attention toute particulière sur la mise en chauffe du pain afin qu'il ne soit pas sec. Par contre, dans un souci d'organisation et de rapidité l'animation Tacos ne sera pas réalisable.
Mise en place du chocolat noir le matin et mettre des fruits	Sur la mise en place du chocolat noir le matin cela est dû à une erreur de commande. Par contre, dès la semaine 16 nous mettrons en place les bananes en vente à l'essai. (Merci de ne pas jeter les épiluchures dans la cour mais dans les poubelles)

DEMANDES	RÉPONSES
Moins de lasagnes épinard et plus de lasagnes bolognaise.	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
Plus de sorte de sauces lors des animations.	Lors des animations Kebab, il y avait une sauce blanche, afin de vous satisfaire nous servirons une sauce Samouraï en plus lors de la prochaine animation Kebab.
Le rythme des frites est Juste.	Nous avons augmenté la fréquence des frites. Pour des raisons d'équilibre alimentaire cela n'est pas possible d'aller au-delà.
La saleté sur les tables.	Nous rappelons les règles de civilité et de respect d'autrui => c'est laisser une table propre pour les personnes suivantes. Toutefois en cas de problème Merci de le signaler à l'équipe de service.
Avoir plus de glaces	Pour des raisons de choix des desserts, nous ne pouvons pas aller au-delà de 400 glaces par service. Par conséquent, le jour des glaces n'étant pas à chaque fois le même jour de semaine, vous pourrez en avoir.

✓ **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 qu'ils appréciaient la nouvelle décoration mise en place.

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^{ème} dans le but de rappeler l'importance du PDJ équilibré le matin. Ceci afin de faire une bonne journée de travail.

- **Fin de service en décalage avec le menu :**

Nous faisons en sorte de servir jusqu'à la fin du service le menu, cependant, cela peut arriver d'être en rupture sur un produit et de fabriquer tout autre chose. Nous serons davantage vigilants afin de ne pas être en rupture.

- **Affichage et traçabilité de la viande :**

Lors de service de viande bovine, nous affichons dans le sas d'entrée au niveau des menus l'origine de la viande. A compter du mois de mai un double affichage sera fait. Un sur le tableau d'affichage menu et l'autre sur les carreaux ronds au niveau du sas d'entrée (donc visible depuis la cour)

- **Repas partage :**

Pourquoi les carafes ne peuvent-elles pas être apportées dans les classes lorsqu'il y a du mauvais temps ?

Dans un souci de casse et de dispersion, le matériel ne sort pas de la cantine.

Par contre l'année prochaine nous anticiperons, pour récupérer les bouteilles d'eau, de les remplir, afin que vous puissiez les apporter dans les classes.

Le repas partage est organisée pour marquer le dernier jour de la fin du carême.

Ce qui ne signifie pas de viande donc par conséquent un sandwich au thon accompagné d'un fruit convient pour ce jour.

Retour Élèves : Très satisfait d'avoir pu partager ce repas avec leur professeur principal.

- **Avoir du pain aux graines :** une animation « pain » est à venir en mai – juin.
- **Plus de sortes de fromages :** Nous servons en moyenne deux sortes de fromages à la coupe par jour afin d'avoir un panachage sur la semaine.
- **Plus de plats végétariens :** Dans notre cycle de menu est proposé tous les quinze jours un plat végétarien.

Retour des professeurs : Très appréciés le 1^{er} mardi et 3^{ème} jeudi de chaque mois où sont servis divers fromages et pains.

✓ **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 Mai 2018 à Juillet 2018.**

- 17 Mai : Animation pain
- 07 Juin : Animation Kebab
- 11 Juin : Repas Allemand
- 03 Juillet : Repas Barbecue 6^{ème}



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 33 grammes par jour et par élève. Ce taux de gaspillage est en diminution 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^{er} objectif est de continuer à diminuer le gaspillage alimentaire et **surtout** zéro pain !

Nous communiquons 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