

# COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – Décembre 2018

## Représentants le collège :

M. Chaput	Directeur collège Bobée
Mr Morel	Directeur adjoint
Mme Hauchecorne	Présidente d'APEL
Mme Calais	Responsable Vie scolaire
Mme Curdel	Infirmière
Mme Pohon	Représente parents d'élève

## Représentants Sodexo :

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

## Représentants les élèves :

Délégué 3C	Mr Vittecoq Florent
Délégué 6E	Mr Monville Henri

DEMANDES	RÉPONSES
<b>Servir du gruyère râpé à chaque fois qu'il y a des pâtes au menu.</b>	Pour des raisons d'équilibre alimentaire cela n'est pas envisageable car vous avez du fromage ou un laitage dans votre repas. Lors des « Pastas Party » nous servirons du gruyère râpé.
<b>Avoir des sachets de sel à disposition.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
<b>La saleté sur les tables</b>	Nous rappelons les règles de civilité et de respect d'autrui => <b>Laisser une table propre pour les personnes suivantes.</b> Toutefois en cas de problème, merci de le signaler à l'équipe de service.
<b>Plus de légumes car rupture au milieu et fin de service.</b>	Nous serons vigilants afin d'anticiper la rupture. Nous devons vous proposer un légume et un féculent.
<b>Impression d'avoir plus de quantité dans l'assiette côté droit du self.</b>	Nous serons vigilants sur la quantité servie et nous ferons tournés l'équipe afin qu'il n'y ait pas cette impression.
<b>Rupture de poisson en fin de service</b>	Anticiper sur le temps du service par rapport aux taux de prise, la cuisson du poisson afin de ne pas avoir de rupture.

<b>De la sauce sur le riz</b>	En général il y a de la sauce pour accompagner le riz, nous serons vigilants à avoir toujours une assiette en présentation avec de la sauce.
<b>Plus de ketchup et de mayonnaise</b>	D'ordre général ces deux produits sont servis en association avec les frites tous les 15 jours. Pour des raisons d'équilibre alimentaire nous ne pouvons aller au-delà.

✓ **Questions Diverses :**

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

**Animation PDJ pour les 6<sup>ème</sup> :**

Cette animation à but lucratif rappelle l'importance du PDJ équilibré le matin. Elle a été fort appréciée notamment pour son jus d'orange frais pressé ainsi que l'intervention de la diététicienne.

- **Plats végétariens :** Dans notre cycle de menus est proposé tous les quinze jours un plat végétarien.
- **Avoir de la place dans le restaurant :** il y a toujours de la place dans le restaurant mais au moment du rush on ne peut garantir des tables de huit, afin que vous puissiez vous restaurer ensemble.

✓ **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 Janvier 2019 à Juin 2019**

- Janvier 2019 : Galette
- Février 2019 : Crêpes
- Mai : Animation pain
- Juin : Animation Kebab
- Juillet : Repas Barbecue 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 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<sup>er</sup> 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 vous souhaitent tous leurs vœux pour cette nouvelle année !**  
**Responsable Restauration**