

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT COLLÈGE BOBÉE – Avril 2019

Représentants le collège :

M. Chaput Directeur collège Bobée
Mr Ouvry Directeur adjoint
Mme Legros Présidente d'APEL
Mme Calais Responsable Vie scolaire
Mr Pfaff Président OGEC
Mr Boulanger Vice-Président OGEC

Représentants Sodexo :

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

Représentants les élèves :

Délégué 3C Mr Vittecoq Florent

DEMANDES	RÉPONSES
Avoir plus de glace lors du service	Pour des raisons de choix de desserts, nous ne pouvons pas aller au-delà de 350 glaces par service. Par conséquent, nous pouvons augmenter les services de glaces à deux par semaine en changeant les jours à chaque fois afin d'essayer de satisfaire tout le monde.
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.
Les quantités servies dans les assiettes sont parfois insuffisantes	Nous vous rappelons que les quantités servies sont réglementées par le GMRCN et un cahier de grammage suivant l'âge. Il faut donc, dans la mesure du possible, prendre toutes les composantes du menu, afin de respecter le plan alimentaire du repas pour ne plus avoir faim. Il est toutefois possible de revenir vous resservir en féculents, légumes, si besoin.
Trop de sauce dans les assiettes	Adapter le service par rapport à chacun. Il sera mis en place une cuillère percée, afin de limiter la sauce pour ceux qui le désirent.
Plus de plat du monde	Lors de menu à thème sur les plats du monde, nous mettrons en place une entrée et un dessert du pays concerné, afin de vous proposer un repas du monde complet.
Changer de féculent plus souvent	Nous sommes limités dans le choix des féculents et essayons de vous apporter de nouveaux choix qui ne sont pas toujours bien perçus : boulgour, mélange céréales, lentilles. Sinon, les féculents : riz, semoule, pâtes restent les plus appréciés.

Plus de sortes de légumes.	Sur les prochains menus (Juin) nous intégrerons des poêlées de légumes, afin de diversifier la proposition de légumes.
DEMANDES	RÉPONSES
Impression d'avoir plus dans l'assiette côté du self de droite	Nous serons vigilants sur la quantité servie. Nous ferons tourner l'équipe afin qu'il n'y ait pas cette impression du mieux servi.
Du ketchup sur les pâtes	Le ketchup est proposé tous les quinze jours avec de service des frites ceci dans un souci de respect de l'équilibre alimentaire. Nous ne pouvons pas dépasser cette fréquence.

Questions Diverses :

Les élèves délégués cantine des diverses classes (vus lors d'une réunion préparatoire à la commission cantine) soulignent qu'ils sont **SATISFAITS** du restaurant scolaire.

Faire un barbecue pour chaque niveau en fin d'année scolaire :

Pour des raisons d'organisation, cela n'est pas possible et comme vous êtes tous passés en 6^{ème} vous avez tous eu ce moment privilégié.

Organiser une journée crêpes :

Pourquoi pas lors de la chandeleur.

- **Plats végétariens :** Dans notre cycle de menu 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 on ne peut pas 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 Mai 2019 à Juillet 2019**

- 28 mai : Animation pain
- 13 juin : Animation Kebab
- 02 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 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