

**COMPTE RENDU DE LA COMMISSION REPAS**  
**DU LUNDI 26 SEPTEMBRE 2011**

Etaient présents :

Les représentants des élèves des classes : WEIDMANN Ambre CE2, ANTUNES Lucas CE2, MARTINHO Lucas 6°2, REVUE Joanne 6°2, CANO Estelle 4°1, ANTOINE Pauline 3°1, PAGE-SCHIER Manon 2°3, SAOUDI Billel 1°S3, RICHARD Safaa TES

Pour la SODEXO : Mme JOLY Stéphanie Gérante Sodexo, Melle CHOQUET Pauline responsable de secteur Sodexo

Pour l'APEL : Mme Christelle GAFARI,

Pour le GSP : Mme ROSSIGNOL Martine chef d'établissement, Mr POISSON Arnaud, Directeur de l'école , Melle DIZY Patricia Responsable de la vie scolaire collège, Mr DEPAEPE Bernard responsable 6eme 5eme , Mr BENYAMNA Ludovic chef de cuisine lycée école, Mr Maxime GOMET cuisinier lycée école, Mr BAUDET économiste,

**LES PRESENTATIONS**

Une nouvelle gérante Sodexo et chef de cuisine au collège, Mme Stéphanie JOLY, nous a rejoint début septembre, ainsi que Mr Arnaud POISSON nouveau chef d'établissement du 1<sup>er</sup> degré. Nous leur souhaitons bienvenue à l'Espérance

**PREAMBULE**

Mme Choquet et Mme Joly rappelle les principes d'un menu équilibré, l'aspect réglementaire à respecter avec pour objectifs la lutte contre l'obésité ; ainsi les frites, les charcuteries apparaissent très peu souvent ainsi que les produits à base de panure.

A nos deux restaurants un fruit peut remplacer une entrée ou un laitage et les légumes sont servis à volonté.

**AVIS DES ECOLIERS**

Les enfants et Mr Poisson présentent le bilan :

- CE1 : - plats préférés : raviolis, frites, saucisses, haricots verts,  
-plats moins aimés : poisson, épinards
- CP : - plats préférés : pâtes, frites, cordons bleus, épinards,  
-plats moins aimés : poisson, omelette
- CE2 - plats préférés : glaces, pâtes, hachis parmentier  
-plats moins aimés : courgettes, épinards
- CM1 - plats préférés : steaks frites, poulet, poisson  
-plats moins aimés : légumes, épinards
- CM2 - plats préférés : pâtes carbonara, frites, semoule,  
-plats moins aimés : carottes, épinards

La soupe -très appréciée l'an dernier- sera proposée au retour des vacances de Toussaint.

## COMMISSION REPAS DU 26 SEPTEMBRE 2011 (SUITE)

### AVIS DES COLLEGIENS

- Au niveau des 6èmes : les élèves apprécient la « découverte du self », le choix ; le service est bien organisé, les dames de service sont gentilles. Les entrées ne sont pas assez variées, ils souhaiteraient des œufs durs mayonnaise, des sardines à l'huile.

- Au niveau des 5ème : les élèves trouvent les plats et les légumes « fades ». Ils désireraient de **la sauce** sur les légumes et les pâtes. Manque de variétés au niveau des desserts lactés.

Suggestions : de la musique pendant l'heure du repas, proposer du fromage râpé avec les pâtes  
Mme Joly répond qu'une **couelle de « râpé »** peut être prise à la place du laitage, elle précise que **les enfants n'hésitent pas à demander de la sauce** aux dames de service.

- Au niveau des 4ème : Le personnel est agréable, la nouvelle chef est souriante.

Les élèves trouvent le plat principal moyen, les légumes verts ont trop le goût d'eau, la purée n'était pas très bonne ; pourrait –on rajouter du gratin sur les légumes de temps en temps.

Au niveau des 3ème : aiment bien les entrées et desserts maison, mais des pâtes sont trop collantes, et veulent plus de sauce. L'année dernière il y avait plus de choix de desserts, les menus sont moins originaux.

Ils demandent que **l'assaisonnement des plats soit revu** et que les étiquettes « menu équilibré » soient remises en place. La présence du nouveau chef est très appréciée dans la salle.

Mlle Dizy précise, que le précédent chef de cuisine au collège assaisonnait plus les aliments (persil, épices...), les pâtes sont préparées avec de l'eau, du beurre et du sel.

### AVIS DES LYCEENS

*Les secondes* : trouvent le service plus rapide depuis une semaine, il y a un choix plus variés qu'au collège. La dernière crème au chocolat n'a pas été appréciée.

*Les premières* : demandent si les élèves peuvent avoir « du rab » de viande : non, seuls les légumes sont servis à volonté. Des élèves souhaiteraient composer des menus eux-mêmes : M. Benyamna réitère son accord sur un menu équilibré sur deux jours.

*Les Terminales* : le poisson « passe mal » ainsi que les épinards, les blettes, les choux fleurs, ils voudraient plus souvent de la ratatouille et des haricots verts.

Le repas bio a été très apprécié ; Ils voudraient des tortillas, des lasagnes végétariennes, des pizzas avec salade.

Les élèves de terminale remarquent une consommation exagérée de pain et du gaspillage.

### ANIMATIONS

Repas GUADELOUPE le jeudi 29 septembre

En novembre thème du CINEMA

En décembre : ST NICOLAS l'ALSACE ; repas de NOEL.

Souhait de repas chinois, américain, couscous.

Mme Rossignol rappelle que notre établissement privé catholique propose **une restauration collective** et ne peut pas intégrer les différents souhaits des jeunes de diverses origines ou communautés religieuses. Deux menus de poisson sont proposés en général par semaine, dont l'un

le vendredi.

**PRESENTATION DES MENUS**

Les menus sont examinés en détail et modifiés.

**MERCI A TOUS LES PARTICIPANTS**

**PROCHAINE COMMISION : Lundi 16 janvier 2012**