

# Compte-rendu de la Commission Repas du 16 janvier 2018

## Présents :

Madame HART Frédérique, Chef d'établissement Ecole  
Monsieur CHATAIGNER François, Chef d'établissement Lycée Collège  
Monsieur BAUDET Jean-Marc, Responsable administratif et financier  
Monsieur MARCHAND Jean-François, Intendant  
Monsieur BENYAMNA Ludovic, Chef de cuisine lycée-école primaire  
Madame DIZY Patricia, Responsable de la vie scolaire  
Monsieur DARAS Nicolas, Cuisinier lycée  
Monsieur RIDOUX Antony, Gérant Sodexo chef cuisine collège  
Monsieur PINGAT Christophe, Responsable du secteur Sodexo  
Mademoiselle FERREIRA Andréa, Primaire  
Monsieur FABRE Giovanni, Primaire  
Mademoiselle PAOLOZZI Margaux, 6<sup>e</sup>7  
Mademoiselle MANSERGOSS Lucie, collègue  
Mademoiselle MOKTHARI Elyna, 5<sup>e</sup> 6  
Mademoiselle BRETTEAU Emma, 5<sup>e</sup> 6  
Mademoiselle FERREIRA Laura, 5<sup>e</sup> 6  
Mademoiselle DEMOULIAN Déane, Lycée  
Monsieur NACHI Brahim, Lycée  
Madama LECOMTE Aurore, membre APEL

## 1. Site de restauration Lycée-Primaire :

### Les Primaires :

Les primaires apprécient les repas à thème et souhaitent en avoir plus. Ils apprécient le choix offert par un self et la possibilité de déjeuner en petit ou grand groupe.

Ils aiment tout particulièrement les plats type pâtes, pizza, burger, etc... Ils aiment moins le poisson, notamment à cause des arêtes, ainsi que les légumes verts. Toutefois, ils demandent plus de légumes à la cantine et des sauces pour les frites. L'Établissement rappelle que les légumes sont systématiquement proposés aux enfants sous forme de petites portions (pour goûter) et qu'ils peuvent se faire resservir à volonté. Concernant les sauces (ketchup, mayonnaise), ils ne sont plus en distribution libre-service pour tous les repas, comme le prévoient les recommandations de l'Éducation Nationale, mais ils sont à leur disposition pour accompagner les frites sous forme de sachet individuel. De même, l'Établissement rappelle le choix de privilégier des poissons frais et la suppression des poissons panés. Selon les arrivages et les disponibilités, ceux-ci peuvent contenir quelques arêtes. Le choix des poissons se porte le plus souvent possible sur ceux en contenant le moins.

Un repas sur le thème de la Corée, pays organisateur des prochains JO d'hiver, est prévu en février. D'autres repas sur des thématiques culinaires sont également au programme (ex : Chandeleur, Inde ou Italie).

Les élèves du primaire proposent plus de décorations pour la cantine pour le repas de Noël 2018, ainsi qu'une proposition de menu type.

L'Établissement suggère de faire deux variantes de menu pour ce futur repas, l'un pour les Primaires et le second pour les Collégiens et Lycéens, en fonction du goût des élèves.

### **Les Lycéens :**

Les lycéens soulignent une amélioration gustative générale des plats proposés par rapport aux années précédentes, notamment sur les desserts. Certains plats sont toutefois un peu trop gras à leur goût. Les salades sont plébiscitées.

Pour ceux qui sont en fin de service, ils notent parfois un choix restreint dans les plats.

Monsieur CHATAIGNER interroge les lycéens sur la possibilité de leur proposer une seconde restauration type Snack, ceci permettant également de fluidifier la circulation dans la cantine.

## **2. Site de restauration Collège**

Les collégiens sont globalement satisfaits de la qualité des mets et des menus. Ils apprécient avoir plus de choix que les années précédentes.

Le bar à crudité et les fromages à la coupe sont particulièrement appréciés, ainsi que les portions qui sont plus importantes. Le poisson frais est également apprécié. Ils souhaitent voir plus souvent le Paris-Brest et les Roses des sables au menu.

L'aide des élèves volontaires (6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup>) au service est précieuse pour eux, permettant une meilleure fluidité sur la ligne de self. Ils notent des difficultés pour la dépose des plateaux, notamment pour les classes de 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>, les échelles de dépose étant souvent déjà pleines. Monsieur RIDOUX prévoit de mettre en place, avec son équipe, un nouveau système à l'essai afin de fluidifier le recyclage et la dépose des plateaux.

Les collégiens constatent une dégradation des attitudes de certains d'entre eux pendant le repas et proposent de faire un rappel des Règles de Vie à la cantine sous forme d'affichage.

Le repas de Noël a été très apprécié et l'ambiance musicale plébiscitée. Ils aimeraient avoir d'autres repas en musique.

Ils annoncent la mise en place du jeu sur « La bonne nutrition » à compter du 23 janvier. Ce jeu sera encadré par les élèves membres de la commission repas et Mme DIZI. Les élèves pourront s'inscrire par groupes de 8, à commencer par les 6<sup>e</sup>. Le jeu se déroulera pendant le temps de la pause déjeuner.

## **3. Monsieur CHATAIGNER**

Monsieur CHATAIGNER est satisfait de l'engagement de l'équipe de la restauration sur l'amélioration gustative et nutritionnel des plats proposés, et notamment la diminution des plats à base de friture. Il remercie l'équipe pour le travail accompli. L'Établissement a sensiblement diminué les déchets liés au gâchis alimentaire.

#### **4. Le membre APEL :**

Deux membres du Conseil d'Administration de l'APEL se sont rendus à l'improviste pour déjeuner sur les sites au cours du premier trimestre.

Sur le site du Primaire-Lycée, l'attention est attirée sur le temps d'attente des Primaires pour redescendre dans la cour de récréation, une fois les plateaux desservis (notamment pour les plus jeunes qui passent en premier et attendent de ce fait le plus longtemps). Les membres APEL ont également constaté que les primaires étaient moins bruyants que les lycéens.

Sur le site du Collège, l'ambiance est chaleureuse et le passage sur la ligne de self fluide.

Concernant les repas, l'Établissement a déjà répondu aux attentes des membres en augmentant les portions des collégiens et des lycéens suite aux visites.

#### **4. Étude des menus prévisionnels**

Les menus prévisionnels pour les semaines du 15 janvier au 16 février 2018 sont revus avec l'ensemble des membres présents afin d'assurer un choix et une variété des plats satisfaisants tout en tenant compte des contraintes de temps de préparation pour les équipes de restauration.

Le Paris-Brest et les Roses des sables sont inscrits au menu sur cette période.

*La prochaine réunion de Commission repas est fixée au mardi 10 avril 2018, de 15h30 à 17h30.*