Compte-rendu de la Commission Repas du 11 Octobre 2021

*Présents :*

*Monsieur CHATAIGNER François Chef d’Etablissement Lycée Collège*

*Monsieur BAUDET Jean-Marc, Responsable administratif et financier*

*Monsieur MARCHAND Jean-François, Intendant*

*Monsieur DARAS Nicolas, Chef de cuisine Lycée-Ecole primaire*

*Madame DIZY Patricia, Responsable de la vie scolaire collège*

*Madame FERREIRA, Surveillante école*

*Monsieur LEPIGOCHE Simon, Gérant Sodexo chef de cuisine collège*

*Monsieur ROZET Éric, Responsable de secteur Sodexo.*

*Monsieur LAVIGNE Edgar Cuisinier collège*

*Madame POSTADJIAN, Surveillante Lycée*

*Madame DESORMIERE, Responsable classe seconde*

*Monsieur DOMANGE Michel, membre APEL*

*1.*  ***Site de restauration Lycée-Primaire :***

***Les Primaires :***

*Mme Ferreira accompagne les 3 écoliers du primaire.*

*Les enfants apprécient la cantine.*

*Ils aiment la purée maison*

*Ils souhaitent le retour de la soupe, des repas à*

*Thèmes, de la musique dans le réfectoire.*

*Ils sont globalement satisfaits des repas proposés.*

***Réponse de l’établissement :***

 *Repas à thèmes prochainement.*

***Les Lycéens :***

*Mme Desormière accompagne les 3 lycéens.*

*Les lycéens sont globalement satisfaits des repas proposés.*

*Ils souhaitent du poisson pané.*

*Avoir plus de tartelette quand elles sont proposées en repas sans viande*

***Réponse de l’établissement :***

*Pas de poisson pané pour les lycéens et collégiens.*

*Etude prévue pour satisfaire le manque pour les repas sans viande. (Tartelette légumes)*

*Respect du bon équilibre alimentaire pour chaque convive.*

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

*Mme Dizi, accompagne les 2 collégiens.*

*La majorité des collégiens est satisfaite de la restauration.*

*En pièce jointe les remarques des collégiens.*

*Les représentants de la restauration répondent favorablement aux différentes remarques (quantité de pomme de terre, Toasts au thon, plat végétarien……… les quantités seront augmentées. Après sondage, concernant les crêpes en dessert, elles seront remplacées et concernant l’huile d’olive les quantités seront respectées.*

***Réponse de l’établissement :***

*Seuls certains desserts sont achetés « finis » (éclairs, gaufres yaourts).*

*La journée du mercredi est réservée à la confection des Pâtisseries Maison.*

*Les fruits de saison viennent de nos vergers (Seine et Marne).*

*L’utilisation du poisson frais et de la baguette tradition reste privilégiée.*

*Nous participons au recyclage des déchets organiques et les approvisionnements en circuit court sont privilégiés pour le respect de notre environnement.*

*4.* ***L’étude des menus***

*Les menus prévisionnels pour les semaines du 08 Novembre au 17Décembre 2021sont revus avec l’ensemble des membres présents. Ceci afin d’assurer un choix et une variété de plats satisfaisants tout en tenant compte des contraintes de temps de préparation pour les équipes de restauration.*

*3Pièces jointes :*

*Sondage fait auprès des classes de CP au CM2 avec la participation de Madame Ferreira Isabelle avec Monsieur Daras Nicolas (Chef de cuisine Lycée Ecole).*

*Synthèse des Collégiens pour la commission repas du jour.*