



Compte rendu 2^{ème} Commission de restauration
Année scolaire 2025-2026
Du 21-04-2026
Collège du Rhône : Simone Veil

Présents :

Département du Rhône :

- Farida ABDELMALEK, Référent restauration scolaire, Département du Rhône est excusé

Établissement :

- Jérôme PLANUS, Principal du collège
- Madame OUDIN, secrétaire générale du collège, excusée
- Brune NICOLET, CPE du collège
- Tous les délégués de chaque classe

Mille et Un Repas

- Anne CABOT, Diététicienne Mille et Un repas
- Ramazan AKSU, Assistant technique, Mille et Un Repas
- Yohann MAROUANI, Chef Gérant, Mille et Un Repas
- Nicolas BOQUET, Responsable de secteur Mille et Un Repas

Lieu : Salle polyvalente

Déroulé de la Commission

1. Retours des élèves sur la prestation
-

1. Retours des élèves :

Sur les entrées :

- Des insectes ont été retrouvés dans la salade → la salade est bio, bien qu'elle soit lavée et désinfectée cela peut néanmoins arriver.
- Les croutons sont très appréciés, il en manque souvent lorsqu'ils sont proposés → les croutons sont préparés avec le pain qui n'a pas été proposé. Les quantités de croutons dépendent donc de la consommation de pain. Certains élèves en prennent des quantités trop importantes

Sur le plat chaud :

- Les mêmes viandes reviennent souvent : il y a 4 viandes/semaine dans les menus : poulet, dinde, bœuf, veau, porc sont proposés régulièrement, mais dans des préparations différentes
- Il arrive que les pâtes ne soient pas assez cuites : il est possible que les pâtes sèchent durant le maintien au chaud qui dure environ 2h dans l'étuve
- Le citron est apprécié avec le poisson → il est présent avec le poisson frais, mais certains élèves exagèrent et le gaspillent



- Certaines fois, les élèves qui souhaitent du poisson se voient refuser la portion → cela peut arriver en effet, mais uniquement en fin de service afin de garantir un plat protidique aux élèves ne consommant pas de viande (10 dernières portions)
- Le steak haché est trop cuit → cela est dû à une contrainte d'hygiène qui oblige une cuisson à cœur des viandes hachées
- Les quantités de viande sont inégales → le grammage est assez encadré car c'est la source de protéines du repas, et que le coût est élevé.
- Les élèves ne consommant pas de viande estiment que les plats de remplacement sont peu variés → il y a du poisson, des œufs et des plats végétariens. Cela permet de varier normalement les menus. Le Département porte une attention à la fréquence d'apparition
- Les accompagnements sont variés, il y a du choix
- Il arrive que les plats chauds soient trop salés → un point avec l'équipe de production sera fait en ce sens

Produits laitiers

- Les yaourts aromatisés industriels sont préférés → Le Chef précise que nous avons des obligations en termes de qualité des produits, et les yaourts sont maintenant bio ou locaux
- Est-il possible de prendre un 2^{ème} produit laitier à la place d'un dessert → non, le plateau complet comporte 1 seul produit laitier, Anne Cabot rappelle que l'équilibre du repas se fait avec l'ensemble des composantes du repas

Desserts

- Le fait-maison est très apprécié
- Il y a du choix dans les desserts
- Certains élèves aimeraient des fruits rouges, de la mousse au chocolat, fruits au sirop, éclair vanille/chocolat
- Les flans au caramel sont trop sucrés
- Il n'y a pas souvent de smoothies → ce dessert est assez fragile car les fruits d'oxydent

Service :

- La vaisselle est plus sale qu'avant
- Il manque des pots d'eau car quelques fois les élèves y mettent des aliments
- Certains remplissent au ras les pots d'eau et renversent sur le plateau et gâchent la nourriture
- Il arrive que les couverts soient mélangés dans les bacs
- Il arrive qu'il y ait des desserts présents qu'au premier service → cela peut arriver, c'est ce qu'on appelle un reliquat
- L'équipe est gentille
- L'implantation des poubelles n'est pas toujours adaptée car certains élèves se doublent dans la queue.

Pas de remarques particulières de la part des adultes qui fréquentent le restaurant.

Bonne lecture