Compte rendu 1ère Commission de restauration
Année scolaire 2022-2023
Du 1er décembre 2022
Collège du Rhône : Simone Veil

Présents :

Département du Rhône :

- Monsieur DELÉAN Damien, Conseiller restauration pour le Département du Rhône

Collège :

- Monsieur PLANUS, Principal du collège
- Madame LAVADOUX Aurélie CPE du collège
- Madame DURANT Martine, Gestionnaire adjointe du collège
- Madame DORET Marie Adeline, parent d'élèves
- Madame MARILLIER Christine, parent d'élèves
- Les élèves délégués de toutes les classes en dehors des classes de 3ème

Mille et Un Repas

- CABOT Anne, Diététicienne Mille et Un Repas
- Ludivine GRENOUILLER, Cheffe gérante Mille et Un Repas
- Cédric SAPIN, Chef de secteur Mille et Un Repas

Lieu : Collège

Déroulé de la Commission

1. Retours sur la prestation et le fonctionnement
2. Date prochaine commission

Monsieur Planus présente les objectifs de la commission aux élèves.
Le repas de Noël sera servi vendredi 16 décembre

1. **Retours sur la prestation de la part des élèves du collège :**
   Les entrées :

- Le salad'bar est apprécié pour la liberté de se servir
- Les élèves aimeraient plus d'entrées chaudes
- Les élèves souhaiteraient plus de choix
- La vinaigrette est très bonne, elle est faite maison

- Les parents remontent qu'ils restent seulement la salade

- Il serait arrivé que le salad'bar ne soit pas dressé

Le plat principal et accompagnement :

- Il a trop de gras sur la viande → les viandes en muscles veau et bœuf sont les catégories 2 voire 3 car elles se prêtent aux cuissons longues, et sont plus grasses que les viandes en cuisson courte
- Le jour des frites il a beaucoup d'attente, et 1 fois il a eu un manque en fin de service.
- Le riz est plutôt sec
- Le poisson est bon, apprécié, surtout le gratin de poisson
- L'omelette est quelques fois élastique, et fade
- Il arrive que la viande soit dure
- Certains élèves demandent plus de repas végétariens
- Pourquoi le sel n'est pas en libre-service → c'est un cadre règlementaire qui n'autorise pas à laisser le sel et les sauces en libre accès en scolaire
- Il n'y a pas assez de pâtes → Cédric Sapin explique que les pâtes ont été retirées du circuit pour cause sanitaire.
  Les pâtes sont remises aux menus depuis fin novembre.
- Le chaud n'est pas assez chaud → la température mini doit être > 65°C. Il ne faut pas hésiter à mélanger le bac. L'étuve est à 89°, mais les préparations refroidissent assez rapidement.
- Certains élèves aimeraient mélanger le chaud et le froid → cela est possible, il faut se servir au chaud en 1er

Produits laitiers et desserts :

- Les fruits découpés sont appréciés
- Les gâteaux sont appréciés
- Il a manqué des donuts
- Soufflé spéculoos ont eu beaucoup de succès
- Les gâteaux aux fruits sont appréciés

Le pain :

- Le gâchis de pain a diminué, mais la Cheffe a commandé jusqu'à 130 flûtes de 400g !

Fonctionnement :

- Les plateaux sont encore humides, pas mouillés mais humides
- Il arrive que les couverts soient sales → un bac permet aux élèves de mettre de côté les couverts sales
- Les élèves sont déçus de devoir passer encore par classes → Aurélie Lavadoux précise que l'ordre de passage permet de gérer les flux.
  Les classes ne sont pas mélangées car cela limite les places vides
  Il y a 200 élèves de plus, et la salle ne s'est pas agrandie

2. **Date prochaine Commission**
   Jeudi 23 Février 2023 à 15h30

   Bonne lecture