

Commission restauration La Perverie – le 18 avril 2024 à 17 h 45

Sont présents :

Pour l'établissement : M. Corda, Mme Lebreton, M. Compas

Pour la société de restauration : la responsable et 2 autres intervenants

Pour les élèves : Soline (Internat), Victor, Blanche, Clara et Timothée

Pour l'APEL primaire : -

Pour l'APEL secondaire : Juliette Jarry, Pascale Thomann-Le Coz.

Les représentants des élèves sont invités à remonter les commentaires recueillis auprès des élèves.

Concernant l'internat :

- Baisse de la qualité/quantité des plats principaux. Proposition : faire peut-être des choses plus simples pour les entrées mais se concentrer sur le plat principal (plus conséquent).
- Petit déjeuner : est-il possible d'avoir plus de variété, notamment mettre de la brioche à la place des petits pains quelques fois ? Par ailleurs, une différence de qualité a été perçue entre les viennoiseries du self et du boulanger (préférence pour le self qui les cuit juste avant le petit déjeuner).
- Proposition d'organiser une plancha aux beaux jours.
- Des internes se proposent de participer à la composition des menus : 3 internes (1 collégien et 2 lycéens / garçon et fille) feront des propositions. Cette liste d'élèves pourra changer dans le temps. Le self souligne que les menus étant déjà arrêtés pour le mois de mai, ils pourront commencer à intervenir pour les menus de juin.

Concernant le chalet :

Il faudra mettre à jour le site de commandes en ligne (pas à jour avec l'offre de boissons).

Les élèves trouvent que les plats proposés par le chalet sont meilleurs.

Le choix des salades pourrait être plus diversifié. Mais globalement elles sont bonnes et bien garnies.

Pour le moment, le choix proposé au chalet ne change pas beaucoup :

- Lundi : salade/pâtes/pizza
- Mardi : panini
- Jeudi : ciabalta
- Vendredi: burger.

En projet pour septembre : poke bowl et pan bagnat.

Concernant le self :

Le menu affiché sur Ecole directe, ou même sur l'écran, n'est pas toujours conforme à ce que les élèves ont in fine à la cantine. Il peut y avoir des erreurs d'affichage ponctuelles, mais le plus souvent, il est vrai que les élèves arrivant à la fin du service se voient proposer d'autres plats car, du fait de l'affluence, le menu initial est épuisé.

Globalement les retours sont positifs et une amélioration depuis la dernière commission restauration (novembre 2023) est soulignée. Points positifs :

- Espace de restauration propre et équipe sympathique,
- Affichage des menus sur écran,
- Variété des desserts,
- Le fait de pouvoir se servir soi-même,
- Les plats végétariens une fois par semaine. Certains demandent plus de variété, mais il est également souligné que ces plats ne plaisent pas forcément à toutes et tous. Il est donc difficile de contenter tout le monde.

Axe d'amélioration concernant l'organisation du self :

- Mettre les cuillères près du pain et des verres. Réponse : c'est fait, mais il faudra les rendre plus visibles.
- Possibilité pour tous de sortir avec les plateaux ? Réponse : non, ce n'est que pour les lycéens.
- Emplacement des entrées : les élèves peuvent chercher leurs entrées après s'être installés à table, mais il faut communiquer sur ce point pour fluidifier la circulation au sein du self.

Certains élèves demandent la mise à disposition de sel et de poivre. Ce ne sera cependant pas fait car les plats sont déjà salés. De plus, il y a eu des « batailles » de sel, ce qui n'est pas admissible.

Remarques concernant les plats :

- Trop de semoule ou de blé proposé. Des alternatives avec d'autres céréales ont été tentées mais avec peu de succès auprès des élèves. Peut être proposé plus de légumes ? Mais certains (avec plus d'appétit ou qui n'aiment pas les légumes) ne s'y retrouveraient peut-être pas.
- Mettre systématiquement de la sauce avec le riz. Réponse : la demande sera prise en compte.
- Les pâtes et pommes de terre ne sont pas toujours cuites.
- Quantité : est-il possible de se resservir ? Réponse : il est possible de redemander des légumes, dans la limite du raisonnable (il faut bien sûr veiller à ce que les derniers services puissent également être servis).
- Pain : il est rappelé qu'à la suite d'abus, la quantité de pain a été limitée à 2 morceaux par élève. Les élèves soulignent cependant que, s'il y a du fromage ou du pâté, c'est un peu juste.

L'APEL remonte une remarque : le manque de choix pour les élèves qui passent plus tard. Réponse : des plateaux sont désormais mis de côté après 13 h 10 afin qu'ils aient aussi du choix.

Les représentants de la société de restauration soulignent le comportement respectueux des élèves vis-à-vis de l'équipe. Les élèves mangent globalement bien ce qui leur est préparé.

A venir :

- « kebab frites » le 24 mai (pas d'entrée ce jour-là),
- A partir du 12 juin, les internes qui seront encore dans l'établissement se verront proposer des plateaux (comme l'an passé) car les lycéens seront partis.

La séance est levée à 18 h 45.

