



COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

Jeudi 19 Mai 2016 – 17:45

Le Jeudi 19 Mai 2016 s'est tenue la Deuxième Commission Restauration de l'année scolaire 2015-2016.

Étaient **présents** :

- Mme SOULAGNES Carole, Proviseure,
- Mr BAUJON Frédéric, Directeur Ecole Primaire
- Mme MOCANU Alexandra, CPE,
- Mme STAN Cristina, Médecin au Lycée
- Mr GROSU Bogdan, membre du Conseil Directeur de la Fondation
- M. MATHURIN Laurent, Directeur Exécutif de la Fondation,
- Mme Mihaela PREDA, Mr Vincent DUPONT, Mr Razvan STEFANESCU, représentant de la Société ANSAMBLE - prestataire restauration,
- M. Hélène GATE, représentant des enseignants du Primaire,
- Mme COCHET Camille, Mme MAZZUCOTELLI Agnès, Mme PAIRAULT Liliana et Mme STEFANESCU-NEAGU Ilinca, représentantes des parents d'élèves,
- Mr GREGORI Mathieu, représentant des élèves.

Absents excusés :

- Mr LEPAROUX Pierre, Proviseur Adjoint
- Mr BENOUELHA Abdelhakim, Directeur Administratif et Financier,
- M. SCHRÖPFER, représentant des enseignants du Secondaire
- Mme FAIFER Ileana, Mme PETIT-JEAN Anne, représentantes des enseignants du Primaire
- M. BARTHA Eric, représentants des élèves
- Mme CZIKA Diana, Médecin au Lycée

Rappel de l'ordre du jour :

1. Présentation des points traités depuis la dernière commission
2. Présentation des points qui restent à traiter (état d'avancement)
3. Nouveaux points à développer
4. Questions diverses

Point 1 : Présentation des points traités depuis la dernière commission

- Le Compte-Rendu de la précédente commission est sur le site.
- Indication pour les **allergènes** sur les menus. ANSAMBLE a travaillé sur les menus (période après Février 2016) en ajoutant les informations sur les allergènes présents dans les plats proposés (gluten / arachides / etc...)

Il est demandé que cette indication soit aussi dans la salle près des zones de service. Il est demandé à ANSAMBLE de bien vérifier ces indications par rapport aux plats proposés.

La présentation actuelle a été décrite par un parent mais nous ne partageons pas cela et il n'est donc pas question de la changer car elle est simple et très lisible. La solution proposée par ce parent n'était pas aboutie : elle faisait référence à une codification qui n'existe pas actuellement en France et en Roumanie.

- **Qualité des produits** qui interviennent dans la composition des Produits. Pour avoir des repas avec de bonnes qualités gustatives, il faut avoir de bons produits. Nous demandons à avoir périodiquement des informations sur les produits, leur provenance, leur dénomination, leur fournisseur. Faire une fiche par produit. ANSAMBLE a préparé un document pour les principaux produits utilisés : classeur de fiches des produits.

Point 2 : Présentation des points qui restent à traiter (état d'avancement)

- Lors d'un **changement de composant dans le menu** prévu : à ce jour, on n'est pas averti du changement partiel de menu. ANSAMBLE devait avertir la direction du Lycée à chaque changement dû à problème ponctuel d'approvisionnement : cela n'existe toujours pas

Il faut mettre en place une communication vers les familles à chaque changement sur le site => le gestionnaire du site peut modifier le menu chaque jour avant 10:00

- La **qualité du pain** est à améliorer : ANSAMBLE indique qu'il n'est plus possible d'avoir le même produit que l'an dernier. D'autres solutions sont à envisager : fabrication sur place / solution avec une cuisson sur site d'un pain congelé (idem supermarché) / changement de fournisseur / utilisation du pain qui est servi avec les sandwiches. ANSAMBLE va travailler ce pain très rapidement : ils ont des idées.

Point 3 : Nouveaux points à développer

Points à rappeler :

- *En cas de problème sur place, on demande aux élèves de discuter avec le responsable sur place, puis éventuellement avec la CPE. Nous ne pouvons plus répondre à certaines remarques (parfois trop vagues) des parents sur des points ponctuels qui peuvent être résolus immédiatement avec les équipes sur place.*
- *Les menus sont faits avec de la variété et donc on ne peut dire que ce n'est pas bon du simple fait que l'élève ne puisse pas manger les 3 plats qu'il mange tout le temps à la maison.*
- *Problème du choix au Collège Lycée : on a organisé une rotation entre les différentes classes et donc on il peut y avoir moins de choix en fin de service mais cela concerne une classe et une fois par semaine. Cela fonctionne.*
- *Les enfants peuvent redemander le plat principal s'ils estiment qu'ils n'ont pas assez mangé.*
- *Il est interdit de consommer des produits de l'extérieur dans la salle de restaurant (sauf pour les enfants avec un PAI)*

Remarques des parents suite à leur visite-déjeuner :

- Grosses différences entre les repas servis au primaire et au secondaire.
- Demande de soigner la présentation des aliments pour inciter les élèves à manger.
- La viande de bœuf n'était pas bonne.
- Les lasagnes peu goûteuses même si attirantes visuellement.
- La qualité du pain est à améliorer



- Le niveau sonore est à encore à améliorer – très élevé au primaire – pas assez de surveillant pour le nombre d'élèves. Au secondaire on n'a pas ce problème de bruit.
- Faire le choix des yaourts aromatisés – plutôt que des yaourts avec des morceaux de fruits (ou mettre les 2 variétés)
- Les pommes de terre pas toutes cuites.
- Mettre des photos des buffets proposés pour les familles => **sur le site internet**

Remarque des enseignants et personnel :

- Qualité de pain très médiocre
- Qualité de la viande médiocre : il faut travailler ce point.
- Plus de choix dans les fruits.
- Les sauces : à séparer / ne pas donner systématiquement / permettre aux élèves de les refuser.
- Les assiettes parfois sales
- Les pichets : la rumeur court que certains crachent dans les pichets (au primaire). Apparemment les quelques enfants concernés sont connus => il faudrait les punir pour donner l'exemple.
- Choix : dès le CM1-CM2 => on a introduit un semi-choix et cela n'est pas simple pour le restaurateur et le temps de service est assez tendu.
- Faire des petits affichages des plats et aliments
- Faire exiger le respect des règles de politesse par tous les élèves. A mettre dans la charte de la cantine.
- Rester attentif aux ajouts de fond de sauces très fréquents (cubes type Deli-kat par exemple). Ansamble affirme en utiliser très peu.

Point 4 : Questions diverses

Pas de question diverse : elles ont été ajoutées ci-dessus.

PROCHAINE REUNION : Novembre 2016

Le 19 Mai 2016

Le secrétaire de la Séance : Laurent MATHURIN