

## **Commission restauration 13 octobre 2017**

### **Contexte**

Départ de Dorina et Vincent, nouveau chef et 4-5 personnes nouvelles sur 20. (25%)

Pas de passation entre les deux équipes.

Début d'année catastrophique (2 semaines) :

- Problèmes de cuisson
- Problèmes de température de service
- Des textures peu appétentes
- Des plats gras à l'excès
- Utilisation de rehausseurs de goût
- Des problèmes sur l'équilibre et l'offre (pâtes au fromage combinée avec riz au lait au dessert)
- Non respect des menus et des recettes

En général une baisse de la diversité, de la qualité, de l'attractivité

### **Réaction Ansamble**

Mise en place équipe renforcée (chef senior)

Le chef a accepté nos remarques

Audit quotidien des plats : photographies, goûtés, notés par D. Gobert et direction.

Aujourd'hui niveau a bien progressé mais rester vigilant.

### **Présentation de menus du 19 septembre au 2 octobre**

Problèmes de cuisson, de recettes (ex : ratatouille, flan)

Animation Disney

### **Ce qui était acté l'an dernier :**

Lundi : qqc h qui plait aux enfants

Mardi : soupe, pâtisserie

Mercredi : pas représentatif car petits ne mangent pas

Jeudi : végétarien

Toujours 1 légume et 1 féculent

Dans la semaine, toujours 1 poisson/bœuf/ 2 poulets et parfois saucisses et porc

Préparation sur place ; pas d'exhausteurs de goût, pas d'huile de palme. Mme Preda confirme que c'est toujours le cas.

Le pain croustillant individuel

Les yaourts (Danette/Muller/aux fruits mixés et pas goût fruits

Validation par la nutritionniste

### **Propositions**

1. Les enfants veulent identifier ce qu'ils mangent : rester sur 10-15 recettes qui fonctionnent bien et qui plaisent
2. Organisation de la salle  
Problème de la proposition : le service sera plus lent
3. Problème du choix qui n'existe pas vraiment au primaire et surtout pour CM2, qui sont poussés par les 6è

Constats présentés par Mme Gaté

Proposition aménagement espace : plateau doit être plus supporté, le croisement des flux doit être limité

### **Conclusion :**

Sur l'aspect qualité, diversité, il faut maintenir la vigilance

Etude de réflexion sur les flux

Groupe de travail pour menus