



Commission Repas du lundi 09 novembre 2020



Elèves présents : Margaux HITTINGER, Anastasia BOISSEIN, BADONNEL Clara, CHANNOTET Gwendolyne , MORUZZI Lucie, DIDIERJEAN Manon, ABURJANIA Elisaveta

Personnel présent : Michel BEAUDEUX Chef de cuisine, JACQUOT Brigitte Infirmière, VAUTRIN Angélique CPE, Olivier BELROMARI-CHIQUARD Adjoint-Gestionnaire, Marion FREINE Gestionnaire SRH

▪ Sujets abordés :

• Repas proposés :

Demi-Pension

Les élèves souhaiteraient qu'il y ait :

- du poisson en plat principal plus régulièrement
- + de bols de salade verte en entrée
- Moins dans les assiettes lorsqu'ils viennent se resservir
- Un affichage pour inciter les élèves qui ne veulent pas de pain sur leur plateau à le dire

Les élèves apprécient qu'il y ait :

- Du choix dans les entrées, les plats et les desserts
- Des desserts fait maison
- La possibilité de demander un plat sans viande
- Le potage maison
- Des distributeurs de sauce en libre-service
- Les nems en entrée
- La pizza faite maison en entrée chaude
- Des repas à thèmes et des animations

Les élèves apprécient moins :

- Lorsque qu'il y a trop d'assiettes du plat principal préparées en avance : ils se sentent obligés de prendre alors que la quantité ou l'aliment dans n'est pas celle/celui désiré

Nous invitons les convives à ne pas hésiter à communiquer au personnel ce qu'ils souhaitent : + ou -, avec ou sans viande/légumes/féculents etc ...

Les élèves souhaiteraient :

- Du pain de mie au petit-déjeuner
- Plus de féculents le soir : l'infirmière rappelle que le menu doit respecter un certain équilibre alimentaire.
- Que les cuisiniers du soir attendent un peu plus longtemps avant de leur proposer de revenir au « RAB » et qu'il laisse du pain à disposition plus longtemps

Les élèves apprécient :

- La restauration du soir dans sa généralité
- Le fromage au petit déjeuner
- Le potage fait maison
- Les repas à thème
- Les briquettes de jus de fruit mise à disposition, celles-ci ont été données par la MDL JUL ANIM suite à la fermeture du foyer élève et de son bar.
L'équipe de cuisine en achètera de temps en temps

Les élèves apprécient moins :

- Les légumes le soir : il en va de même que pour les féculents souhaités plus régulièrement, l'équilibre alimentaire doit être respecté.

• *Bien-être général (temps de repas, organisation, locaux etc...)*

- Les élèves apprécient être dans le réfectoire du bas, ils s'y sentent plus au calme
- On proposera des sondages via Instagram plus régulièrement, une boîte à idées virtuelle en quelque sorte.
- Un Questionnaire de satisfaction au restaurant scolaire sera mis en place prochainement éventuellement sur mon bureau numérique pour les élèves et le personnel
- Les collégiens sont favorables à des ateliers jeux de société le temps de midi, l'établissement possède déjà quelques jeux. L'achat d'un jeu en relation avec la nutrition est envisagé sur le prochain budget 2021
- Les élèves aimeraient un temps de repas plus long et par conséquent une fin des cours à 17h30, malheureusement Jules Ferry étant le premier établissement desservant la tournée on ne peut décaler nos horaires de sortie.

- **Animations/Consultation des menus/Communication**

Compte Instagram @mdljulanim :

- Le menu est principalement consulté via le compte Instagram, les élèves ne consultent pas le menu sur le site de la cité scolaire, ce sont plutôt leurs parents.
- Les élèves internes aimeraient que le menu du soir soit aussi publié sur Instagram.
- Les reportages photos des mets faits maison, et les photos des desserts en « story » plaisent énormément.
- Remarques faites sur le sondage Instagram :
 - Le Passage au self change trop régulièrement
 - Moins de frites ou alors un choix de légumes en parallèle
 - Les Surveillants sont trouvés stressés
 - La restauration est bonne

Les animations et menus à thème plaisent beaucoup, les élèves souhaiteraient un menu Italien ainsi qu'un menu asiatique. Une collaboration avec le professeur d'Italien et le club Culture asiatique du lycée pourrait être envisagée pour ces 2 repas à thème.

Rétrospective des divers menus à thème proposés :

- **Septembre** : internat : 16/09 soirée Kebab maison
- **Octobre** : 01/10 menu portugais ; 12/10 semaine du goût en partenariat avec Agrilocal
 - Internat : 14/10 soirée halloween

Merci à tous pour votre participation !

Marion FREINE