



## Commission Repas du vendredi 14 janvier 2022



**Elèves présents** : COCITO Maroussia TG2, LURON Wendy 5°2, HAGNERE Julia 5°2, HOFF Charline 1STMG1

**Personnel présent** : BEAUDEUX Michel Chef de cuisine, FREINE Marion Gestionnaire SRH, Frédérique CLAUDEPIERRE CPE, BRAUN Apolline stagiaire au sein la restauration scolaire

### Sujets abordés :

#### • Repas proposés :

##### Demi-Pension

##### Les élèves souhaiteraient qu'il y ait :

- + de poisson frais et des rondelles de citron pour accompagner le poisson
- Des pâtes bolognaises et à la carbonara plus souvent
- Des râpés de pomme de terre
- Des compotes pomme/fraise
- + de choix dans les repas végétariens (risotto aux légumes etc ...)
- Kebab/Tacos
- Hamburger-frites plus souvent
- Des frites un autre jour que le vendredi
- Raclette : ce menu était proposé aux internes mais la situation sanitaire ne nous permet plus de mettre à disposition les appareils à raclette
- Des Gâteaux : tous les quinze jours, des pâtisseries maison ou non sont proposées le jeudi
- Du pavé de bœuf
- Des goûters pour l'après-midi : cette collation est proposée aux internes uniquement
- + de choix de légumes dans les entrées : lorsque nous remettrons le bar à salades en fonctionnement cela reviendra
- Porc au caramel et des nouilles : on se réserve cette suggestion pour le menu asiatique du Nouvel an chinois
- Pizza : nous le proposons en entrée chaude, cela est plus gérable

##### Les élèves apprécient :

- Les desserts et les entrées variés
- Le bar à salades

##### Les élèves apprécient moins :

- La charcuterie en entrée s'il n'y a pas de légumes en accompagnement du plat principal : en effet pour les personnes végétariennes c'est problématique, nous y serons vigilants

## **INTERNAT**

### **Les élèves souhaiteraient :**

- Tacos
- Hamburger
- Goûters plus variés : un sondage a été fait auprès des élèves pour apporter des idées :  
Varier les sortes de fruits/proposer des barres de chocolat au lait aussi lorsque c'est pain-chocolat/des barres de céréales/rochers coco/pain au lait/brioche/marbrés/speculoos/gâteaux faits maison
- + de plats à base de pâtes/Lasagnes
- Des mugs à la place des bols
- + de choix dans les parfums de thé
- - de plats trop lourds les soirs
- Que le café soit dosé plus fort

### **Les élèves apprécient :**

- Le choix des jus de fruits du matin

### **Les élèves apprécient moins :**

- Le manque de légumes le soir : cependant, lorsqu'il y en a, peu d'élèves en demande.

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

- Le passage des élèves est trouvé de plus en plus fluide, cependant le vendredi à 13h00 il arrive qu'il y ait parfois des retards en cours (1G1)
- Le gâchis alimentaire est montré du doigt : nous organisons des pesées de déchets 2x /ans afin d'y sensibiliser les élèves et rappelons qu'une charte de qualité au restaurant scolaire a été votée afin de réduire davantage le gaspillage.
- Les élèves du Conseil de Vie Collégienne participeront à une analyse des retours-plateaux avec Madame Margiotta, professeure documentaliste et Madame Freine, gestionnaire au sein du Service de Restauration et d'Hébergement afin de constater et de cibler les points à améliorer sur l'anti-gaspillage alimentaire.

## • Animations/Consultation des menus/Communication

- Les animations au restaurant scolaire et les jeux via le compte Instagram @mdljulesferry88 sont très appréciés, notamment celle où ils devaient deviner le poids du Mennele brioché géant.
- Il faudrait veiller à ce que les animations ne soient pas toujours le jeudi.
- Les menus à thème ont beaucoup de succès, les élèves aimeraient plus de menus étrangers
- Un sondage avait été lancé sur Instagram, les élèves pouvaient donner des idées : Des énigmes pour gagner un lot, des bonbons à gagner.

### Rétrospective des divers menus à thème proposés :

- **Septembre** : menu européen spécial FIG 30/09
- **Octobre** : semaine du goût : 1 produit local par jour 11/10 au 15/10
  - Internat : 21/10 menu halloween
- **Novembre** : 09/11 menu italien
- **Décembre** : 02/12 distribution de St-Nicolas (brioche maison)+ jeu : trouver le poids du Mannele brioché géant, lot : 1 carte cadeau de 30 €+ des places pour assister au match des Louves (volley)
  - 16/12 repas de Noël et repas de Noël des internes 15/12
- **Janvier** : 06/01 galette des rois maison + Jeu « échange ta fève » : 1 petit lot au choix en échange de la fève trouvée.
  - 13/01 tartiflette maison à l'internat
  - 20/01 Repas Allemand+ jeu via Instagram : la question était posée en allemand, il fallait trouver le nombre d'élèves qui apprennent l'allemand dans notre cité scolaire (308), lot : 1 place de cinéma
  - 20/01 internat : soirée kebab maison

### Informations apportées aux élèves :

Une nouvelle ligne de self a été installée, les élèves la trouvent mieux.

Le compte Instagram @mdljulesferry88 affiche chaque jour le menu en story, et propose différentes informations sur la vie du Lycée mais aussi du Collège utiles aux élèves (foyer, clubs, restauration scolaire etc...), on rappelle également que le menu de la semaine se trouve sur le site de la cité scolaire <https://www.citescolairejulesferry88.fr/wp-content/uploads/menu.pdf>

**Merci à tous pour votre participation !**

**Marion FREINE**