



# Commission Repas du vendredi 10 février 2023



**Elèves présents** : HOFF Charlyne, KÖNIG Amos, GERMAIN Maëlys, HUMBERTCLAUDE Mathis, HAROUARD Robin

**Personnel présent** : BEAUDEUX Michel Chef de cuisine, FREINE Marion Gestionnaire SRH, LEMERCIER Mireille personnel d'intendance, BOULAY Marion agent de laboratoire, ANTOINE Florence agent de laboratoire, SIMON Aurélie agent de laboratoire.

## Sujets abordés :

### • Repas proposés :

#### Demi-Pension

#### Les convives souhaiteraient :

##### Dans le bar à salades :

- . de la salade/crudités lorsqu'il y a de la charcuterie
- . crudités sans sauce
- . des crudités lorsque qu'il y a des féculents dans le plat principal ou dans le bar à salades
- . un affichage pour identifier les sortes de salades proposées

##### + de choix en menus végétariens

- . Le retour des sauces placées entre le réfectoire du bas et la salle Fricot
- . des lentilles

##### + de choix en poisson pour les régimes sans porc

- . de l'omelette plus régulièrement (à noter que celle-ci est faite sur place avec des œufs locaux Label Rouge)

##### + de nuggets

- . de la moutarde lorsqu'il y a des frites au menu
- . du poivre en dosettes

##### + de pâtisseries

- . que les frites soient un autre jour que le vendredi : cela est plus facile pour la gestion du flux

#### Les convives apprécient :

- . les cordons bleus/steaks hachés
- . les frites
- . le bar à salades avec son choix varié, qui « donne envie »
- . les fruits à chaque repas
- . la soupe de légumes
- . la salade composée et à composer dans le bar à salades

**Les convives apprécient moins :**

- . les glaces qui fondent sur le plateau : recherche de solution
- . les fruits qui parfois ne sont pas mûrs

**INTERNAT**

**Les élèves souhaiteraient :**

**Au petit-déjeuner :**

- Du fromage blanc
  - Des yaourts à boire
  - D'autres sortes de céréales comme du muesli par exemple
- 
- . des goûters plus variés
  - . des légumes le soir

**Les élèves apprécient :**

- . les soirées à thème
- . la diversification des menus

**Les élèves apprécient moins :**

/

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

Nouveautés :

- Nouvelles chaises, + légères pour nos agents d'entretien
- portail/portillon entrée par badge : le portillon présente quelques dysfonctionnements, cela sera signalé à l'entreprise
- 2023 au printemps : bar à légumes, les convives pourront se servir en légumes chauds, on évoque aussi l'éventualité d'y proposer de la sauce pour ceux qui prennent le plat sans viande.

.La fontaine à eau en salle des commensaux est hors service, on relancera l'entreprise pour que celle-ci établisse un diagnostic. Si cela n'est pas réparable on peut envisager un prélèvement sur fonds pour en racheter une.

.Les élèves apprécient de déjeuner dans la salle Fricot pour son ambiance très calme

.Les élèves rappellent que le service du mardi est toujours très compliqué pour eux ils ont peu de temps pour déjeuner

. Le mercredi la salle Fricot est fermée, les élèves le déplorent mais on explique qu'il y a moins de personnel d'entretien le mercredi.

.Les élèves souhaiteraient que le téléphone soit autorisé au self

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

2023 printemps : installation d'un écran en haut des escaliers en remplacement de l'ardoise pour diffusion de reportage photos, menu etc...

Sur Instagram, les élèves souhaiteraient que le menu de la semaine y soit déposé et qu'en story le menu y soit posté dès la veille.

On rappelle que le menu est consultable sur le site du lycée

<https://www.citescolairejulesferry88.fr/wp-content/uploads/menu.pdf> sur les écrans d'affichage, on pourrait également envisager d'en afficher un exemplaire dans la vitrine d'affichage située à côté du portillon.

## Rétrospective des divers menus à thème proposés :

- **Septembre** : menu portugais spécial FIG 29/09
- **Octobre** : semaine du goût : 10/10 au 14/10
  - Burger frites : 21/10
    - Internat : 12/10 soirée pizza
- **Novembre** : 14/11 au 18/11 semaine Agrilocal 1produit local /jour + FLYERS QUIZ lots à gagner
  - 21/11 au 25/11 pesée des bio déchets**\* Internat** : 30/11 soirée lasagnes
  
- **Décembre** : 08/12 distribution de St-Nicolas (brioche maison)+ jeu : trouver le poids de la brioche de Saint-Nicolas géante, lot : 1 carte cadeau de 30 €
  - 15/12 repas de Noël et repas de Noël des internes 14/12 soirée raclette
- **Janvier** : 05/01 galette des rois maison + Jeu « échange ta fève » : 1 petit lot au choix en échange de la fève trouvée.
  - 11/01 tartiflette maison à l'internat
  - 26/01 Repas Allemand
- **Février** :
  - 01/02 internat : soirée croque-monsieur
  - 02/02 chandeleur : jeu sur Instagram : il fallait trouver le nombre de crêpes mangées le midi, cadeau : 4 entrées pour assister au match des Louves (offert par le club de volley des Louves de Saint-Dié) + 1 porte clé Star Wars
  - 09/02 repas asiatique maison

## Informations apportées aux convives :

Les bio déchets vont être collectés dès le 1er mars par une société qui valorisera ces déchets par méthanisation (production de gaz).

Par la suite des tables de tri vont être mises en place pour séparer les emballages plastiques du reste des déchets

Les serviettes pourront être jetées avec les biodéchets car elles sont fabriquées à base de papier recyclé

**Merci à tous pour votre participation !**

**Marion FREINE**