



## **COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 17/10/2024**

### **Présents**

7 représentants des élèves (pas de représentant des troisièmes, ni des premières, dommage !)

4 représentantes des familles sur 4 (du 96 Rue de Paris et du Kennedy)

Adultes : Mesdames BONNEMAIN, GREGORES, LALANDE et RAMOS et Monsieur VELLA

Monsieur GOBY, Chef cuisinier et Madame MATIC responsable d'exploitation

### **Absents excusés**

Stella SHALLOE (302) et Matthieu PERROT (303)

La réunion débute à 18h00 par un rapide tour de table et se termine à 19h30.

M VELLA rappelle que 1250 élèves déjeunent régulièrement à la cantine (77% de l'effectif global). Il rappelle également que sur l'année 23/24 l'OGEC a aidé des familles sur le coût de la demi-pension pour un montant de 6930€ et que pour 24/25 cette aide est déjà de 3863€.

Madame MATIC propose un temps d'échange selon 2 axes : les points positifs et les améliorations attendues/souhaitées

#### **1-Points positifs :**

Les animations sont plébiscitées

Amélioration de la qualité gustative

Amélioration quant à la diversité des plats

Possibilité, qui semble désormais acquise, de pouvoir solliciter une ration supplémentaire au niveau du plat chaud

Les desserts

Le « frigo antigaspi »

La bonne relation avec les personnels

## 2-Les axes d'amélioration

Propreté des couverts

Séchage des plateaux

La propreté des brocs d'eau

Les pâtes qui parfois « baignent »

Le nombre des desserts des adultes du 96 rue de Paris

Le menu végétarien ne donne toujours pas satisfaction : il est triste, répétitif, sans originalité et surtout trop loin de ce qui avait été annoncé par la société de restauration et qui nous avait séduit.

L'introduction d'omelettes, œufs est vivement « revendiquée » ! *La marge de progrès est donc réelle !*

Au 4 rue Kennedy Madame LALANDE souhaiterait que ce que fait Madame RAMOS sur une chaîne (vérification de la présence d'un laitage sur le plateau des enfants) se fasse aussi sur la seconde chaîne. Monsieur GOBY semble pouvoir répondre favorablement à cette demande.

Les parents du 96 rue de Paris font remonter l'information suivante : « des enfants ne mangeraient rien à la cantine ». Madame LALANDE répond que les petits et les moyens sont servis à table et qu'ils goûtent de tout. Elle ne peut donc qu'infirmier ce propos.

Plus largement les parents du 96 rue de Paris interrogent sur les épinards, les courgettes... Nous proposons que des représentants de parents se présentent un jour à l'heure du déjeuner et fassent par eux-mêmes un constat : celui de la qualité.

## 3-« Too Good to go » :

\*Le principe est le suivant : la société ELIOR propose à l'achat, via l'application Too Good to go des paniers repas pour 3€20, lorsqu'elle constate en fin de service que de la nourriture produite n'a pas été servie. C'est une façon de ne pas jeter et de permettre l'accès à un repas complet peu onéreux.

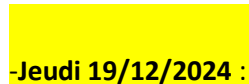
Madame GREGORES qui pilote ce projet avec les lycéens rappelle que les emballages ne sont pas de bonne qualité. Monsieur GOBY répond qu'il termine son stock et que de nouveaux emballages seront achetés.

Nous remercions la société DERICHEBOURG-ELIOR restauration qui reverse la quasi-totalité du produit de la vente des paniers à l'Association Des Elèves (ADE).

### ANIMATIONS

 -Jeudi 28/11 : cap sur les ANTILLES



 -Jeudi 19/12/2024 : repas de NOËL

Philippe VELLA

Notre-Dame des Missions / Saint-Pierre