



## Commission restauration du mardi 15 novembre 2022

### Personnes présentes

<u>Fonction</u>	<u>Nom Prénom</u>
Repentants des élèves	2 représentants (collège); 3 représentants (élémentaire)
Représentant de l'APEL	M.HERBIN
Représentant du personnel et attaché de gestion	M.RENAULT
Président de l'OGEC	M.LATIEULE
Chef de cuisine (employé de Newrest)	M.DEVAUX
Chef de secteur Newrest	M.VIDAL
Responsable commercial de Newrest	M.BOUSSION
Chargé de suivi des contrats au CEDRE	Mme PLOS
Co-animateur pédagogique et enseignant de CM2	M.DUCLOS
Adjointe de Direction	Mme MULAS
Chef d'établissement	M.VERICEL

### Retour des élèves

#### ➤ Points positifs

Le personnel aimable, le choix des entrées et des desserts, la possibilité pour les élèves de choisir un plat par mois (via un sondage).

L'amélioration des plats et du tri présent.

Le choix des places pour les collégiens.

#### ➤ Points à améliorer

Il n'y a plus de rab : le chef cuisinier propose de mettre plus de quantité dans les assiettes.

Mais il ne peut plus mettre de rab car cela est trop contraignant en terme de temps de repas et de déplacement des élèves.

Personnel plus stressé cette année : (réponse) Fatigue du personnel dû au rythme soutenu des rotations.

Les élèves de CM2 se plaignent d'être toujours obligés de se dépêcher comme ce sont les derniers à passer (une rotation sera effectuée).

Pas assez de temps pour déjeuner pour les collégiens et parfois pas assez dans la quantité et pas assez de variation dans les menus : réponse = les élèves ont la possibilité de demander une plus grande quantité au moment de leur passage.

Parfois le sol est sale (réponse d'Adrien Renault) : les élèves ne pas toujours respectueux des lieux lorsqu'ils mangent.

#### ➤ Les questions

Peut-on faire une rotation des classes : Oui de la part du chef cuisinier et du personnel de surveillance.

Peut-on avoir des informations concernant la préparation et le fonctionnement de la cuisine.

Newrest propose que la diététicienne fasse un exposé à l'aide de photos présent également dans la cuisine sur le fonctionnement de la cuisine et la préparation de menus équilibrés (provenance, équilibre alimentaire...)

Peut-on faire réchauffer nos plats (réponse) : normalement les plats arrivent déjà chauffés à 70°. Impossible car le micro-onde est réservé aux PAI.

Peut-on avoir des sachets de sel ou d'assaisonnement : (réponse de M.Latieule) Une recommandation au niveau du ministère demande de diminuer la consommation notamment de sel. L'établissement a fait le choix de ne pas en mettre. Le chef assaisonne en amont.



### **Retour des adultes de l'établissement**

Le personnel est content de la qualité des repas. (Ce sont les mêmes que les élèves).

#### **Questions**

Peut-on avoir des sauces : dans l'armoire réfrigérée, seront mises des sauces.

Sur la quantité des portions et sur le fait que parfois certains plats sont un peu froids, pas de réponse.

### **Retour d'Éric (chef cuisinier) :**

Des gros soucis d'approvisionnement, certaines livraisons ou produits ne sont pas effectués ce qui compliquent la préparation des repas et parfois le changement des menus à la dernière minute. Ces difficultés sont transparentes pour le personnel et les élèves car tout est fait pour que les repas ne soient pas impactés.

Actuellement il y a 20% de produits biologiques.